



Valle

RIBOLLA GIALLA

L'UVA, A BACCA BIANCA, DA VITIGNO DI ANTICA ORIGINE FRIULANA VIENE RACCOLTA A MANO NEI VIGNETI SULLE COLLINE EOCENICHE DEL FRIULI ORIENTALE.

VISTA

IL VINO, SECCO, DAL COLORE GIALLO PAGLIERINO SCARICO CON RIFLESSI CITRINI.

OLFATTO

ELEGANTE E DELICATO PROFUMO DI FIORI DI CAMPO.

GUSTO

AL PALATO È FRESCO E VIVACE.

GRADAZIONE ALCOLICA

PRESENTA UNA GRADAZIONE ALCOLICA DI 12-12,5° ALC.

ACIDITA'

ACIDITÀ TOTALE FRA IL 5,5 ED IL 7,0 PER MILLE.

PRESENTAZIONE

BOTTIGLIE BORGOGNOTTA DA 750 ML.

CONSERVAZIONE

DA DEGUSTARE PREFERIBILMENTE FRA GLI 8 E I 10°C. LA FRUIBILITÀ È IMMEDIATA E, SE BEN CONSERVATO, MANTIENE PER ANNI LA SUA FRAGRANZA.

GASTRONOMIA

BUON APERITIVO, SI SPOSA CON ANTIPASTI DELICATI, OSTRICHE, PIATTI DI PESCE SALSATI E CARNI BIANCHE.

AZIENDE VITIVINICOLE VALLE

di Luigi Valle & C. s.a.s.

Via Nazionale, 3

33042 Buttrio (UD)

TEL.: +39 0432 67 42 89

info@valle.it - www.valle.it