



Valle

PINOT GRIGIO Friuli Colli Orientali

L'uva, a bacca bianca, da vitigno di origine francese naturalizzato, viene raccolta a mano nei vigneti sulle colline eoceniche del Friuli orientale.

VISTA

Il vino, secco, dal colore giallo paglierino carico con riflessi ramati.

OLFATTO

Profumo complesso che varia da note floreali di rosa e fiori d'acaccia sino a sentori fruttati di albicocca e frutta esotica con ricordi di noci e spezie.

GUSTO

Morbido e persistente al palato, sapido con chiara percezione di frutta esotica.

GRADAZIONE ALCOLICA

Gradazione alcolica di 12,5 - 13°alc.

ACIDITÀ

Acidità totale fra il 5 ed il 6 per mille.

PRESENTAZIONE

Bottiglie bordolese vip da 750 ml.

CONSERVAZIONE

La fruibilità è immediata e, se ben conservato, mantiene per anni la sua fragranza. Da degustare preferibilmente fra i 10 e i 12°C.

GASTRONOMIA

Vino da primi piatti, piatti di carni bianche e pesce anche grasso. Si accompagna bene a salumi e piatti a base di uova.

Aziende Vitivinicole Valle di Lugi Valle & C. s.a.s.

Via Nazionale n°3, 33042 Buttrio (UD) - T +39 0432 674289 - F +39 0432 674280 -
info@valle.it - www.valle.it



Valle

FRIULANO Friuli Colli Orientali

L'uva, a bacca bianca da vitigno autoctono di antica origine friulana, viene raccolta a mano nei vigneti sulle colline eoceniche del Friuli orientale.

VISTA

Ha colore giallo paglierino.

OLFATTO

Profumi dolci, ampi e variegati che spaziano dai fiori di campo alla frutta matura.

GUSTO

*Armonico e ben strutturato.
Persistente, con retrogusto che ricorda la mandorla e la frutta esotica.*

GRADAZIONE ALCOLICA

Presenta una gradazione alcolica di 12-12,5° alc.

ACIDITÀ

Una acidità totale fra il 4,5 ed il 6 per mille.

PRESENTAZIONE

Bottiglie bordolese vip da 750 ml.

TEMPERATURA

Di fruibilità immediata, se ben conservato mantiene per anni la sua fragranza.

GASTRONOMIA

Ottimo aperitivo, si accompagna anche ad antipasti, risotti, minestre, asparagi, lumache e rane.

Aziende Vitivinicole Valle di Lugi Valle & C. s.a.s.

Via Nazionale n°3, 33042 Buttrio (UD) - T +39 0432 674289 - F +39 0432 674280 -
info@valle.it - www.valle.it



Valle

RIBOLLA GIALLA Friuli Colli Orientali

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.

ACIDITÀ

Acidità totale fra il 5,5 ed il 7,0 per mille.

PRESENTAZIONE

Bottiglie bordolese vip 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 Lugi Valle & C. s.a.s.

Via Nazionale n°3, 33042 Buttrio (UD) - T +39 0432 674289 - F +39 0432 674280 -
info@valle.it - www.valle.it



Valle

CHARDONNAY Friuli Colli Orientali

L'uva a bacca bianca, da vitigno di origine francese viene raccolta a mano nei vigneti sulle colline del Friuli orientale.

VISTA

Dal colore giallo paglierino.

GUSTO

Secco, di ottima struttura e grande eleganza, emergono ricordi di mela golden, frutta esotica e pane caldo.

GRADAZIONE ALCOLICA

Presenta una gradazione alcolica di 12 -12,5° alc.

ACIDITÀ

Ed una acidità totale fra il 5 ed il 6,5 per mille.

PRESENTAZIONE

Bottiglie bordolese reale verde da 750 ml.

CONSERVAZIONE

Andrebbe degustato fra i 8 e i 10°C.

GASTRONOMIA

Ottimo come aperitivo, per antipasti di pesce, risotti delicati, gnocchi in bianco, zuppe di pesce e di verdure, carni bianche.

Aziende Vitivinicole Valle di Lugi Valle & C. s.a.s.

Via Nazionale n°3, 33042 Buttrio (UD) - T +39 0432 674289 - F +39 0432 674280 -
info@valle.it - www.valle.it



Valle

SAUVIGNON

Colli Orientali del Friuli

L'uva, a bacca bianca, da vitigno di origine francese naturalizzato, 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

Presenta un bouquet dall'equilibrato aroma di salvia, peperone fresco, asparago e mentuccia.

GUSTO

In bocca è lungo e persistente con note di pesca bianca.

GRADAZIONE ALCOLICA

Presenta una gradazione alcolica di 12,5 -13° alc.

ACIDITÀ

Acidità totale fra il 5,0 ed il 6,0 per mille.

PRESENTAZIONE

Bottiglie bordolese vip da 750 ml.

CONSERVAZIONE

La fruibilità è immediata e, se ben conservato, mantiene per anni la sua fragranza. Temperatura ideale di degustazione fra i 10 e i 12°C.

GASTRONOMIA

Ottimo con antipasti leggeri, minestre e creme di verdure. Ugualmente bene con risotti alle erbe, soufflé e piatti a base di uova.

Aziende Vitivinicole Valle di Lugi Valle & C. s.a.s.

Via Nazionale n°3, 33042 Buttrio (UD) - T +39 0432 674289 - F +39 0432 674280 -
info@valle.it - www.valle.it

Valle

MERLOT

Friuli Colli Orientali



L'uva, a bacca nera, da vitigno di origine francese naturalizzato, viene raccolta a mano nei vigneti sulle colline eoceniche del Friuli orientale.

VISTA

Vino dal colore rosso rubino.

OLFATTO

Profumo intenso con sentori di frutti di bosco e lievi note di lampone.

GUSTO

Ha sapore pieno e robusto in cui la morbida tannicità armonicamente bilancia l'acidità. Buona la persistenza.

GRADAZIONE ALCOLICA

La gradazione alcolica è tra i 12,50 ed i 13° alc.

ACIDITÀ

L'acidità totale fra il 5 ed il 6 per mille.

PRESENTAZIONE

Bottiglie bordolese vip da 750 ml.

CONSERVAZIONE

La fruibilità è immediata e, se ben conservato, questo vino mantiene per anni la sua fragranza. La temperatura ideale di degustazione è tra i 16 e i 18°C.

GASTRONOMIA

Vino da primi piatti robusti e piatti di carni suine. Accompagna gradevolmente carni bianche e rosse delicate, salumi, grigliate ed arrosti.

Aziende Vitivinicole Valle di Lugi Valle & C. s.a.s.

Via Nazionale n°3, 33042 Buttrio (UD) - T +39 0432 674289 - F +39 0432 674280 -
info@valle.it - www.valle.it

Valle

REFOSCO dal Peduncolo Rosso Friuli Colli Orientali



L'uva, a bacca nera, da vitigno di antica origine friulana viene raccolta a mano nei vigneti sulle colline eoceniche del Friuli orientale.

VISTA

Il vino, secco, dal colore rosso rubino con leggero alone violaceo

OLFATTO

Al profumo si presenta fruttato con sentori di corniola e mora selvatica.

GUSTO

Al palato è robusto, leggermente tannico, di ottima persistenza. Di fruibilità immediata, se ben conservato mantiene per anni la sua fragranza.

GRADAZIONE ALCOLICA

La gradazione alcolica è fra i 12,5 e i 13° alc.

ACIDITÀ

L'acidità totale fra il 5 ed il 6,5 per mille.

PRESENTAZIONE

Bottiglie bordolese vip da 750 ml.

CONSERVAZIONE

Temperatura ideale di degustazione fra i 18 e i 20°C.

GASTRONOMIA

S'addice a carni rosse forti, a carni ovine ed a selvaggina in varie preparazioni. Ne si apprezza la forza con cotechino, zampone con le lenticchie e vari intingoli.

Aziende Vitivinicole Valle di Lugi Valle & C. s.a.s.

Via Nazionale n°3, 33042 Buttrio (UD) - T +39 0432 674289 - F +39 0432 674280 -

info@valle.it - www.valle.it

Valle

CABERNET SAUVIGNON

Friuli Colli Orientali



L'uva, a bacca nera, da vitigno di origine francese naturalizzato, viene raccolta a mano nei vigneti sulle colline eoceniche del Friuli orientale.

VISTA

Il vino, secco, dal colore rosso rubino ha bouquet elegante con sentori di mirtillo e ricordi di fieno fresco.

GUSTO

Il gusto, pieno e corposo, è leggermente tannico con buona persistenza. La fruibilità è immediata e, se ben conservato, il vino mantiene per anni la sua fragranza.

GRADAZIONE ALCOLICA

La gradazione alcolica è di 12,5 -13° alc.

ACIDITÀ

L'acidità totale fra il 5 ed il 6 per mille.

PRESENTAZIONE

Bottiglie bordolese vip da 750 ml.

CONSERVAZIONE

La temperatura ideale di degustazione è fra i 18 ed i 20°C.

GASTRONOMIA

Si sposa splendidamente con carni bianche e rosse grigliate ed arrosto e con cacciagione.

Aziende Vitivinicole Valle di Lugi Valle & C. s.a.s.

Via Nazionale n°3, 33042 Buttrio (UD) - T +39 0432 674289 - F +39 0432 674280 -
info@valle.it - www.valle.it



Valle

L'ARALDO Friuli Colli Orientali

Vino rosso prodotto da uve selezionate di Merlot, Cabernet Sauvignon e Refosco dal peduncolo rosso, della "Vigna di Rosazzo", nel cuore della Collina eocenica Friulana. Queste uve raggiungono la piena maturazione grazie alla straordinaria esposizione dei vigneti ed alle modeste quantità prodotte.

VISTA

La loro vinificazione, tradizionalmente in rosso, si basa sull'armonioso utilizzo del legno e sul successivo affinamento in bottiglia. Il vino che ne si ottiene è di eccellente consistenza e di colore rosso rubino.

OLFATTO

Il naso apprezza profumi complessi in una gamma che va dalla frutta matura alle spezie con sentori di frutti di bosco, prugna e pepe nero.

GUSTO

In bocca è caldo, rotondo e vellutato. E' corposo, persistente e moderatamente tannico.

GRADAZIONE ALCOLICA

La gradazione alcolica è di 13 gradi.

ACIDITÀ

L'acidità totale fra il 5 ed il 5,5 per mille.

PRESENTAZIONE

Viene presentato in bottiglie bordolesi di vetro scuro che lo preservano dalle ingiurie della luce.

CONSERVAZIONE

Va degustato ad una temperatura fra i 18 e i 20°C in bicchieri ballon dalla coppa molto ampia. Se conservato a temperatura costante tra i 14 ed i 16°C, mantiene inalterati i suoi pregi per anni.

GASTRONOMIA

S'accompagna con successo a cacciagione (fagiano arrosto, cinghiale allo spiedo, capriolo al ginepro, ...), a spiedi e carni rosse in preparazioni importanti nonché a formaggi stagionati.

Aziende Vitivinicole Valle di Lugi Valle & C. s.a.s.

Via Nazionale n°3, 33042 Buttrio (UD) - T +39 0432 674289 - F +39 0432 674280 -
info@valle.it - www.valle.it

Valle

CABERNET RISERVA

Friuli Colli Orientali



Le particolari cure di cui questo vino è stato oggetto, dalla vendemmia all'invecchiamento, lo rendono capace di durare a lungo migliorandosi nel tempo. Stagionato in botti di rovere, affinato lungamente in bottiglia, lo proponiamo ai nostri clienti nel suo momento migliore.

VISTA

Il vino è di un intenso color rosso rubino dai riflessi granato.

GUSTO

Ha bouquet dalle sfumature speziate e sentori di sottobosco. E' vino pieno e virile, di corpo ampio e lunga persistenza.

GRADAZIONE ALCOLICA

Ha una gradazione alcolica di 13 gradi.

ACIDITÀ

Acidità totale fra il 4,5 ed il 5,5 per mille.

PRESENTAZIONE

Viene presentato in bottiglie bordolesi di vetro scuro, che ne migliorano la conservabilità.

CONSERVAZIONE

Va ossigenato in ampi bicchieri ballon ed assaporato ad una temperatura fra i 16 ed i 18°C. Se conservato a temperatura costante tra i 14 ed i 16°C, mantiene inalterati i suoi pregi per anni.

GASTRONOMIA

Per la sua robustezza ed armonicità è vino da selvaggina, carni alla griglia ed arrosti.

Aziende Vitivinicole Valle di Lugi Valle & C. s.a.s.

Via Nazionale n°3, 33042 Buttrio (UD) - T +39 0432 674289 - F +39 0432 674280 -
info@valle.it - www.valle.it

Valle

MERLOT RISERVA

Friuli Colli Orientali



Vino rosso da uve di vitigno Merlot prodotte sulle colline del Friuli orientale. Ha acquistato il diritto alla specificazione Riserva per avere soggiornato in botti di rovere per più di tre anni. Le uve sono state vendemmiate a mano e raccolte in cassette.

VISTA

Il vino è di un vivace color rosso rubino dalle sfumature granato.

GUSTO

Ha bouquet caratteristico con sentore di spezie. È vino pieno, caldo, vellutato, di lunga persistenza.

GRADAZIONE ALCOLICA

Presenta una gradazione alcolica di 13 gradi.

ACIDITÀ

Acidità totale fra il 4,5 ed il 5,5 per mille.

PRESENTAZIONE

Viene presentato in bottiglie bordolesi di vetro scuro che ne migliorano la conservabilità. Va ossigenato in ampi bicchieri ballon

CONSERVAZIONE

*Assaporato ad una temperatura fra i 16 ed i 18°C.
Se conservato a temperatura costante tra i 14 ed i 16°C,
mantiene inalterati i suoi pregi per anni.*

GASTRONOMIA

La sua grande struttura ed il suo gusto vellutato lo consigliano in unione a carni rosse in varie preparazioni.

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

Via Nazionale n°3, 33042 Buttrio (UD) - T +39 0432 674289 - F +39 0432 674280 -
info@valle.it - www.valle.it



Valle

PINOT GRIGIO Friuli Colli Orientali

Vino bianco secco da uve grigio-rosate di vitigno omonimo, ottenute dalla "Vigna di Rosazzo", nei Colli Orientali del Friuli. Le uve sono state vendemmiate e selezionate a mano. Sottoposte ad una delicata spremitura, hanno dato un mosto che è stato dapprima decantato a freddo e poi fatto fermentare lentamente a bassa temperatura.

VISTA

Il vino si presenta di color giallo paglierino con riflessi ramati.

OLFATTO

Il bouquet è fine ed elegante con sentore di fiori di campo e frutti maturi.

GUSTO

Al palato è asciutto, pieno ed armonico, molto persistente.

GRADAZIONE ALCOLICA

La gradazione alcolica è fra i 12,5 ed i 13 gradi

ACIDITÀ

l'acidità totale fra il 4,5 ed il 5,5 per mille.

PRESENTAZIONE

Viene presentato in bottiglie bordolesi di vetro scuro che lo preservano dalle ingiurie della luce.

CONSERVAZIONE

Va servito ad una temperatura fra i 10 e i 12°C, in bicchieri di cristallo a gambo alto e coppa a tulipano. Se conservato a temperatura costante tra i 12 ed i 14°C, mantiene inalterata la sua fragranza per anni.

GASTRONOMIA

Lo si apprezza al meglio con antipasti raffinati (gamberetti, caviale, prosciutto dolce di San Daniele, ...), consommé, risotti verdi, melanzane alla parmigiana, pesci alla brace, soufflé e piatti delicati a base di uova.

Aziende Vitivinicole Valle di Lugi Valle & C. s.a.s.

Via Nazionale n°3, 33042 Buttrio (UD) - T +39 0432 674289 - F +39 0432 674280 -
info@valle.it - www.valle.it

Valle

PICOLIT v.q.p.r.d Friuli Colli Orientali



E' la gemma della viticoltura friulana. Lo si vuole già noto ed apprezzato nell'antica Roma, anche se il momento di maggior fulgore fu probabilmente verso la fine del '700 quando il Conte Fabio Asquini ne esportò in tutta Europa il ragguardevole numero di oltre 100.000 bottiglie che finirono sulle mense principesche di Londra, Parigi, Amsterdam, della Russia ed in molte città della Germania. Fu anche fornito alle corti Imperiali ed a quella Papale. La sua peculiarità come vino è legata ad una congenita anomalia: l'aborto floreale, che non permette a tutti i fiori di essere fecondati. Dai pochi acini giunti a maturazione si ottiene così un vino unico e raro... vino dei Re, Re dei vini.

VISTA

Colore giallo paglierino carico tendente al dorato.

OLFATTO

Profumo delicatamente d'acacia, di eccezionale eleganza.

GUSTO

Gusto aristocratico di nobile dolcezza che mantiene tutte le promesse: caldo, armonico, si apre in mille sfumature lasciando il palato piacevolmente asciutto.

GRADAZIONE ALCOLICA

Ha una gradazione alcolica tra i 13 e i 14 gradi.

ACIDITÀ

Una acidità totale fra il 5 ed il 6,5 per mille.

PRESENTAZIONE

Viene presentato in bottiglie di vetro scuro da 500 ml.

CONSERVAZIONE

Va gustato ad una temperatura fra gli 8 e i 10°C.

GASTRONOMIA

E' vino da meditazione. La sua unicità e delicatezza ne sconsigliano qualsiasi abbinamento.

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

Via Nazionale n°3, 33042 Buttrio (UD) - T +39 0432 674289 - F +39 0432 674280 -
info@valle.it - www.valle.it

Valle

RIBOLLA GIALLA v.q.p.r.d Friuli Colli Orientali



Vino bianco secco da uve di vitigno autoctono Ribolla Gialla, coltivate sulle colline del Friuli Orientale fin dal lontano Medioevo. Come testimoniano molti antichi documenti, notevole era un tempo l'importanza di questo vino, considerato uno fra i migliori di queste terre, tanto da essere offerto in dono propiziatorio ai potenti ed in omaggio agli ospiti più graditi. Tale ne fu la rilevanza, che nel 1402 il Comune di Udine decise di tutelarne la qualità con apposito regolamento che ne vietava tagli e mescolanze. Nel rispetto della tradizione, le uve vengono rigorosamente vendemmiate a mano e selezionate prima della vinificazione.

FERMENTAZIONE

La fermentazione avviene a bassa temperatura in piccole botti di rovere. Il vino rimane per 10-12 mesi a contatto con le proprie fecce fini.

AFFINAMENTO

L'affinamento finale viene effettuato in bottiglia per 6-7 mesi

VISTA

Colore giallo paglierino.

OLFATTO

Profumo elegante, intenso e fragrante, dalle caratteristiche note floreali di acacia e fiori gialli.

GUSTO

Al sapore è secco, armonico, avvolgente, piacevolmente acidulo e persistente, con note di pesca gialla, mela renetta e prugna.

GRADAZIONE ALCOLICA

Presenta una gradazione alcolica tra i 13 e i 13,5 gradi

ACIDITÀ

Una acidità totale fra il 6 e il 6,5 per mille.

PRESENTAZIONE

Viene presentato in bottiglie di vetro scuro da 750 millilitri.

CONSERVAZIONE

Temperatura ideale di servizio fra i 12 e i 14°C.

GASTRONOMIA

La sua delicatezza ed eleganza sono tali da consentirgli ottimi abbinamenti sia con raffinati piatti di pesce, con crostacei e frutti di mare, che con carni bianche.

Aziende Vitivinicole Valle di Lugi Valle & C. s.a.s.

Via Nazionale n°3, 33042 Buttrio (UD) - T +39 0432 674289 - F +39 0432 674280 -
info@valle.it - www.valle.it

Valle

FRIULANO v.q.p.r.d Friuli Colli Orientali



*Vino bianco secco da uve di vitigno autoctono Tocai Friulano, coltivate sulle colline del Friuli Orientale.
E' il vino bianco tipico della regione, forse il più rappresentativo e non solo perché proviene dal vitigno più coltivato dei bianchi, ma perché meglio di altri riesce ad esprimere le potenzialità di questo territorio.*

VISTA

Vino secco dal colore giallo paglierino.

OLFATTO

Profumi ampi di fiori di ranuncolo e biancospino. Al palato è persistente ed armonico. Equilibrato, con note di frutta e fiori.

GUSTO

Retrogusto delicato dal ricordo di mandorla.

GRADAZIONE ALCOLICA

Presenta una gradazione alcolica tra i 13 e 13,5 gradi ed una acidità totale fra il 5 ed il 5,5 per mille.

ACIDITÀ

Una acidità totale fra il 4,5 ed il 6 per mille.

PRESENTAZIONE

Viene presentato in bottiglie di vetro scuro da 750 millilitri.

TEMPERATURA

Temperatura ideale di servizio fra 10 e 12 °C.

GASTRONOMIA

Viene tradizionalmente abbinato a tutti i salumi (prosciutto di San Daniele, salame affumicato, ...), agli asparagi, alle frittate, alle minestre alle erbe primaverili, ai risotti marinari o alle verdure. S'accompagna ugualmente bene al pesce azzurro, alle zuppe di pesce e ai pesci a polpa bianca sia bolliti che al forno.

Aziende Vitivinicole Valle di Lugi Valle & C. s.a.s.

Via Nazionale n°3, 33042 Buttrio (UD) - T +39 0432 674289 - F +39 0432 674280 -
info@valle.it - www.valle.it

Valle

L'AMBROSIE Friuli Colli Orientali



Con reminiscenza mitologica, “ambrosie” si diceva in friulano di una bevanda particolarmente dolce e profumata. Abbiamo voluto recuperare questo termine della nostra tradizione orale perché, secondo noi, ben descrive questo vino ottenuto con sapiente ed attenta vinificazione di uve bianche particolarmente zuccherine ed aromatiche da lungo tempo ormai presenti nei nostri vigneti. Dopo aver a lungo studiato la maturazione ed il periodo di raccolta migliori per queste uve ed aver messo a punto le tecniche di vinificazione più idonee, abbiamo finalmente ottenuto un vino che possa veramente definirsi “da dessert”.

VISTA

Colore giallo paglierino più o meno carico.

OLFATTO

Delicatamente profumato e fragrante con vivo sentore di fiori delle nostre colline.

GUSTO

Vino equilibratamente dolce ed armonico.

GRADAZIONE ALCOLICA

Presenta una gradazione alcolica tra i 12 e i 12,5 gradi

ACIDITÀ

Ed una acidità totale fra il 6 e il 7 per mille.

PRESENTAZIONE

Viene presentato in bottiglie di vetro scuro da 500 ml.

CONSERVAZIONE

Temperatura ideale di servizio fra gli 8 e i 10°C.

GASTRONOMIA

La sua delicatezza ed eleganza ed il suo “carattere dolce” sono tali da consentirgli felici abbinamenti con molteplici prodotti della pasticceria più raffinata.

Aziende Vitivinicole Valle di Lugi Valle & C. s.a.s.

Via Nazionale n°3, 33042 Buttrio (UD) - T +39 0432 674289 - F +39 0432 674280 -
info@valle.it - www.valle.it