



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