



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