



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