



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