

# 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