



# Valle

## RIBOLLA GIALLA

Friuli Colli Orientali

*L'uva, a bacca bianca, da vitigno di antica origine friulana viene raccolta a mano nei vigneti sulle colline eoceniche del Friuli orientale.*

### VISTA

*Il vino, secco, dal colore giallo paglierino scarico con riflessi citrini.*

### OLFATTO

*Elegante e delicato profumo di fiori di campo.*

### GUSTO

*Al palato è fresco e vivace.*

### GRADAZIONE ALCOLICA

*Presenta una gradazione alcolica di 12-12,5° alc.*

### ACIDITÀ

*Acidità totale fra il 5,5 ed il 7,0 per mille.*

### PRESENTAZIONE

*Bottiglie bordolese vip da 750 ml.*

### CONSERVAZIONE

*Da degustare preferibilmente fra gli 8 e i 10°C. La fruibilità è immediata e, se ben conservato, mantiene per anni la sua fragranza.*

### GASTRONOMIA

*Buon aperitivo, si sposa con antipasti delicati, ostriche, piatti di pesce salsati e 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