



# Valle

## MERLOT

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 BORGOGNOTTA 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 Luigi Valle & C. s.a.s.  
Via Nazionale, 3  
33042 Buttrio (UD)  
TEL.: +39 0432 67 42 89  
info@valle.it - www.valle.it