



Valle

PICOLIT SAN BLÂS

E' LA GEMMA DELLA VITIENOLOGIA FRIULANA. LO SI VUOLE GIÀ NOTO ED APPREZZATO NELL'ANTICA ROMA, ANCHE SE IL MOMENTO DI MAGGIOR FULGORE FU PROBABILMENTE VERSO LA FINE DEL '700 QUANDO IL CONTE FABIO ASQUINI NE ESPORTÒ IN TUTTA EUROPA IL RAGGUARDEVOLTE NUMERO DI OLTRE 100.000 BOTTIGLIE CHE FINIRONO SULLE MENSE PRINCIPESCHE DI LONDRA, PARIGI, AMSTERDAM, DELLA RUSSIA ED IN MOLTE CITTÀ DELLA GERMANIA. FU ANCHE FORNITO ALLE CORTI IMPERIALI ED A QUELLA PAPAIE. LA SUA PECULIARITÀ COME VINO È LEGATA AD UNA CONGENITA ANOMALIA: L'ABORTO FLOREALE, CHE NON PERMETTE A TUTTI I FIORI DI ESSERE FECONDATI. DAI POCHI ACINI GIUNTI A MATURAZIONE SI OTTIENE COSÌ UN VINO UNICO E RARO... VINO DEI RE, RE DEI VINI.

VISTA

COLORE GIALLO PAGLIERINO CARICO TENDENTE AL DORATO.

OLFATTO

PROFUMO DELICATAMENTE D'ACACIA, DI ECCEZIONALE ELEGANZA.

GUSTO

GUSTO ARISTOCRATICO DI NOBILE DOLCEZZA CHE MANTIENE TUTTE LE PROMESSE: CALDO, ARMONICO, SI APRE IN MILLE SFUMATURE LASCIANDO IL PALATO PIACEVOLMENTE ASCIUTTO.

GRADAZIONE ALCOLICA

HA UNA GRADAZIONE ALCOLICA TRA I 13 E I 14 GRADI.

ACIDITÀ

UNA ACIDITÀ TOTALE FRA IL 5 ED IL 6,5 PER MILLE.

PRESENTAZIONE

VIENE PRESENTATO IN BOTTIGLIE DI VETRO DA 500 ML.

CONSERVAZIONE

VA GUSTATO AD UNA TEMPERATURA FRA GLI 8 E I 10°C.

GASTRONOMIA

E' VINO DA MEDITAZIONE. LA SUA UNICITÀ E DELICATEZZA NE SCONSIGLIANO QUALSIASI ABBINAMENTO.

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