



# Valle

## RIBOLLA GIALLA DI ROSAZZO SAN BLÂS

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 PROPRIETARIO 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

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

HA 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

PRESENTATO IN BOTTIGLIE BORGOGNOTTA IN VETRO SCURO DA 750 ML.

### 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 Luigi Valle & C. s.a.s.

Via Nazionale, 3

33042 Buttrio (UD)

TEL.: +39 0432 67 42 89

info@valle.it - www.valle.it