



Valle

SAUVIGNON

L'UVA, A BACCA BIANCA, DA VITIGNO DI ORIGINE FRANCESE NATURALIZZATO, 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

PRESENTA UN BOUQUET DALL'EQUILIBRATO AROMA DI SALVIA, FOGLIA DI POMODORO, ASPARAGO E MENTUCCIA.

GUSTO

IN BOCCA È LUNGO E PERSISTENTE CON NOTE DI PESCA BIANCA.

GRADAZIONE ALCOLICA

PRESENTA UNA GRADAZIONE ALCOLICA DI 12,5 -13° ALC.

ACIDITA'

ACIDITÀ TOTALE FRA IL 5,0 ED IL 6,0 PER MILLE.

PRESENTAZIONE

BOTTIGLIE BORGOGNOTTA DA 750 ML.

CONSERVAZIONE

LA FRUIBILITÀ È IMMEDIATA E, SE BEN CONSERVATO, MANTIENE PER ANNI LA SUA FRAGRANZA. TEMPERATURA IDEALE DI DEGUSTAZIONE FRA I 10 E I 12°C.

GASTRONOMIA

OTTIMO CON ANTIPASTI LEGGERI, MINESTRE E CREME DI VERDURE. UGUALMENTE BENE CON RISOTTI ALLE ERBE, SOUFFLÉ E PIATTI A BASE DI UOVA.

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