



Valle

REFOSCO D.P.R

L'UVA, A BACCA NERA, DA VITIGNO DI ANTICA ORIGINE FRIULANA VIENE RACCOLTA A MANO NEI VIGNETI SULLE COLLINE EOCENICHE DEL FRIULI ORIENTALE.

VISTA

IL VINO, SECCO, DAL COLORE ROSSO RUBINO CON LEGGERO ALONE VIOLACEO

OLFATTO

AL PROFUMO SI PRESENTA FRUTTATO CON SENTORI DI CORNÌOLA E MORA SELVATICA.

GUSTO

AL PALATO È ROBUSTO, LEGGERMENTE TANNICO, DI OTTIMA PERSISTENZA. DI FRUIBILITÀ IMMEDIATA, SE BEN CONSERVATO MANTIENE PER ANNI LA SUA FRAGRANZA.

GRADAZIONE ALCOLICA

LA GRADAZIONE ALCOLICA È FRA I 12,5 E I 13° ALC.

ACIDITÀ

L'ACIDITÀ TOTALE FRA IL 5 ED IL 6,5 PER MILLE.

PRESENTAZIONE

BOTTIGLIE BORGOGNOTTA DA 750 ML.

CONSERVAZIONE

TEMPERATURA IDEALE DI DEGUSTAZIONE FRA I 18 E I 20°C.

GASTRONOMIA

S'ADDICE A CARNI ROSSE FORTI, A CARNI OVINE ED A SELVAGGINA IN VARIE PREPARAZIONI. NE SI APPREZZA LA FORZA CON COTECHINO, ZAMPONE CON LE LENTICCHIE E VARI INTINGOLI.

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