

# L'ARALDO Riserva Friuli Colli Orientali DOP

Domaine	Aziende Vitivinicole Valle
Région	Friuli-Venezia Giulia
Appellation	Friuli Colli Orientali DOP
Catégorie	Rouge tranquille
Millésime	2015
Format	0,75L
Cépage	Refosco dal peduncolo rosso 40%, Cabernet Sauvignon 30%, Merlot 30%
Vinification	Sélection parcellaire. Vendange manuelle. Vinification et élevage en barrique bordelaise 24 mois.
Production	2.000 bouteilles
Degré alcoolique	13%
Couleur	Rouge rubis intense aux reflets grenat
Arômes	Bouquet d'une grande complexité aux arômes primaires de fruits des bois bien mûrs, de prune bleue, de cassis et myrtille. Nuances épicées, de poivre noir. Notes secondaires de clou de girofle, de cèdre. Final en tertiaire de tabac, airelle séchée.
Saveurs	Très belle structure. Un vin rond, velouté, malgré un corps charpenté et une intensité des saveurs prononcées. Superbe linéarité arômes saveurs, belle présence de fruits noirs bien mûrs, avec une trame tannique modérée. Fin de bouche longue et suave. Vin proche de son apogée avec encore un grand potentiel de garde. <b>SUPERBE ! Quelle concentration !</b>
Température de service	17 - 18° C
Accord mets et vin	Côte de bœuf grillée, Daube de sanglier aux pruneaux, Estouffade de perdrix aux lentilles, Civet de lièvre, Goulash de chevreuil, Pigeon aux lardons et champignons, Perdrix aux cèpes. Tous les fromages affinés.
Potentiel de garde	10 - 15 ans
Note	L'Araldo est le témoignage de l'histoire du noble domaine Valle et de son terroir, fin et puissant. Au Moyen Âge, l'Araldo était un fonctionnaire affecté à la cour des souverains et des grands seigneurs féodaux et aux ordres chevaleresques ; il avait en particulier la tâche de présider des tournois, d'intimer la guerre ou la reddition, de proposer des négociations, de proclamer la paix, d'effectuer des missions auprès de souverains étrangers.

## SAN BLAS Ribolla Gialla Friuli Colli Orientali DOP

Domaine	Aziende Vitivinicole Valle
Région	Friuli-Venezia Giulia
Appellation	Friuli Colli Orientali DOP
Catégorie	Blanc sec
Millésime	2018
Format	0,75L
Cépage	Ribolla Gialla 100%
Vinification	Sélection parcellaire. Vendange manuelle. Vinification et élevage sur lies fines pendant 12 mois en barriques.
Production	1.500 bouteilles
Degré alcoolique	13%
Couleur	Jaune pâle
Arômes	Les arômes frais d'acacia, d'aubépine et de glycine sont accompagnés par les arômes fruités plus chauds de prune jaune et de cèdre.
Saveurs	Le palais est sec, harmonieux, enrobant. Une acidité très plaisante et persistante, avec des notes de pêche jaune, de pomme rénette et de prune jaune. La vinification confère une belle structure et un grand potentiel de garde sans altérer la fraîcheur et la sapidité. <b>Un grand vin blanc, insolite, un extraordinaire cépage autochtone.</b>
Température de service	12 - 14° C
Accord mets et vin	Crostini aux fromages de brebis, Tartines poireau tomate, Œuf cocotte au saint-nectaire, Crumble cabillaud courgettes, Soupe de poisson en assiette du pêcheur, Noix de saint jacques péchées et chorizo, Poulet basquaise.
Potentiel de garde	6 - 8 ans
Note	Cépage autochtone la Ribolla Gialla est cultivée sur les collines du Frioul oriental depuis le Moyen Âge. Comme en témoignent de nombreux documents d'archives, son importance était telle qu'en 1402, la municipalité d'Udine décida de protéger sa qualité avec un règlement spécial interdisant les greffes et les assemblages. Dans le respect de la tradition, les raisins sont rigoureusement récoltés à la main et sélectionnés avant la vinification.