



# REGUTA

Produttori di vino in Friuli  
*Wine producers in Friuli*



I SUPERIORI  
THE SUPERIORS

## BIANCO DI BIANCO

**VITIGNO:** 60% PINOT GRIGIO, 40% CHARDONNAY.

**COLORE:** GIALLO PAGLIERINO PIÙ O MENO INTENSO CON SFUMATURE VERDOGNOLE.

**OLFATTO:** BOUQUET COMPLESSO IN CUI SI PERCEPISCONO AROMI DELICATI; LEGGERMENTE AROMATICO.

**GUSTO:** AL PALATO DELICATO ED APPAGANTE.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 8-10° C.

**ABBINAMENTI GASTRONOMICI DEI VINI:** SI ACCOMPAGNA BENE CON GLI ANTIPASTI, LE MINESTRE E CON IL PESCE IN GENERE.

**GRAPE VARIETIES:** 60% PINOT GRIGIO, 40% CHARDONNAY.

**COLOUR:** A VARIOUS INTENSITY OF STRAW YELLOW WITH GREENISH TINGS.

**NOSE PROFILE:** A LAYERED BOUQUET, DELICATELY AND SLIGHTLY AROMATIC.

**PALATE PROFILE:** DELICATE AND GRATIFYING.

**SERVING TEMPERATURE:** 8-10° C.

**FOOD MATCHING:** WELL-MATCHED WITH APPETIZERS, SOUPS AND WITH EVERY KIND OF FISH.

REGUTA DI ANSELMI GIUSEPPE E LUIGI SOC. AGR. S.S.  
VIA BASSI, 16 - 33050 POCENIA (UDINE) ITALY  
TEL. +39 0432 779 157 - FAX +39 0432 779 175  
INFO@REGUTA.IT - WWW.REGUTA.IT