



# REGUTA

Produttori di vino in Friuli  
*Wine producers in Friuli*

I SUPERIORI  
THE SUPERIORS

## ALTROPASSO

**VITIGNO:** 60% MERLOT - 40% CABERNET SAUVIGNON.

**COLORE:** ROSSO RUBINO CON RIFLESSI VIOLACEI E TENDENTE AL GRANATO CON L'INVECCHIAMENTO.

**OLFATTO:** VINO DI GRANDE ELEGANZA. SI PERCEPISCONO AROMI FRUTTATI, COME IL MIRTILLO E LA MORA, CON NOTE TOSTATE E VANIGLIATE. DI QUALITÀ FINE.

**GUSTO:** IN BOCCA SI PRESENTA ASCIUTTO, CALDO E DI CORPO. I TANNINI SI SENTONO, MA IN MODO MORBIDO GRAZIE ALLA PERMANENZA IN BARRIQUES.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 18° C.

**ABBINAMENTI GASTRONOMICI DEI VINI:** VINO OTTIMO CON CARNI ARROSTO, IN PARTICOLARE DI MAIALE, AGNELLO, CAPRA. SI SPOSA BENE CON LA CACCIAGIONE. VINO ANCHE DA MEDITAZIONE.

**GRAPE VARIETIES:** 60% MERLOT - 40% CABERNET SAUVIGNON.

**COLOUR:** RUBY RED TENDING TO PURPLE. WITH AGING IT BECOMES GARNET.

**NOSE PROFILE:** VERY ELEGANT WINE WITH FRUITY HINTS LIKE BLUEBERRY AND BLACKBERRY. IT PRESENTS TOASTED AND VANILLA TINGS.

**PALATE PROFILE:** DRY, WARM AND FULL BODIED. TANNINS FEEL SOFTLY THANKS TO THE AGING IN BARRIQUES.

**SERVING TEMPERATURE:** 18° C.

**FOOD MATCHING:** AN EXCELLENT WINE WITH ROASTED MEATS, IN PARTICULAR PORK, LAMB AND GOAT. IDEAL ALSO WITH GAME. AND APPRECIATED AS A MEDITATION WINE.



REGUTA

*Un anno, quando nel lontano 1981  
fondarono la fattoria, capirono che in questi particolari terreni  
di Pocenia le viti esprimono grandi personaggi. Ogni  
giorno a lungo, cogliendo le preziose matrici, ottengono  
queste viti con grande senso di appartenenza.*

*In grande attenzione la completezza ed il calore di una  
famiglia che offre ospitalità nelle più classiche delle tradizioni.*

ALTROPASSO

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