



REGUTA

Produttori di vino in Friuli
Wine producers in Friuli



I SUPERIORI THE SUPERIORS

CABERNET

VITIGNO: 50% CABERNET FRANC, 50% CABERNET SAUVIGNON.

COLORE: ROSSO RUBINO.

OLFATTO: PROFUMO COMPLESSO, DI IMPATTO CON SENTORI DI FRUTTA ROSSA QUALI MORA E LAMPONE E NOTE ERBACEE DI SPEZIE IN GENERE.

GUSTO: DI BUONA STRUTTURA, CALDO E TANNICO, AL PALATO RITROVA I LAMPONI E LE MORE ACCOMPAGNATI DA UNA LEGGERA NOTA DI VIOLA.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18° C.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI DEI VINI: INDICATO CON GLI ARROSTI DI CARNI ROSSE, BRASATI E SELVAGGINA.

IL SUO SAPORE PIENO SI ARMONIZZA PERFETTAMENTE CON I FORMAGGI STAGIONATI.

GRAPE VARIETIES: 50% CABERNET FRANC, 50% CABERNET SAUVIGNON.

COLOUR: RUBY RED.

NOSE PROFILE: COMPLEX, STRIKING WITH NOTES OF RED FRUIT LIKE BLACKBERRY, REDBERRY AND GRASSY HINTS OF SPICES.

PALATE PROFILE: FULL-BODIED, CAPTIVATING WITH TANNINS, WITH THE FLAVOUR OF BLACKBERRY AND REDBERRY WITH A SLIGHT NOTE OF VIOLET.

SERVING TEMPERATURE: 18° C.

FOOD MATCHING: ROASTED RED MEAT, BRAISED MEAT AND GAME. ITS MOUTH FEELING QUALITY IS PERFECTLY MATCHED WITH AGED CHEESES.

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