



REGUTA

Produttori di vino in Friuli
Wine producers in Friuli



I SUPERIORI THE SUPERIORS

CARANT

VITIGNO: CABERNET SAUVIGNON, REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO, MERLOT.

COLORE: ROSSO GRANATO.

OLFATTO: PROFUMO AMPIO, INTENSO E PERSISTENTE, FINE CON SENTORI DI MARASCA E NOCE MOSCATA.

GUSTO: VINO DI GRANDE STRUTTURA. RISULTA VELLUTATO E AVVOLGENTE.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18-20° C.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI DEI VINI: VINO DA CARNI ROSSE, SELVAGGINA ED OTTIMO CON ARROSTI E FORMAGGI STAGIONATI.

GRAPE VARIETIES: CABERNET SAUVIGNON, REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO, MERLOT.

COLOUR: GRANATE RED.

NOSE PROFILE: PERFUMED, RICH AND PERSISTENT, WITH HINTS OF CHERRY AND NUTMEG.

PALATE PROFILE: WINE OF GREAT STRUCTURE. RESULT VELVETY AND WRAPROUND TASTE IN THE PALATE.

SERVING TEMPERATURE: 18-20° 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