



REGUTA

Produttori di vino in Friuli
Wine producers in Friuli



GLI SPUMANTI THE SPARKLINGS

PROSECCO SPUMANTE D.O.C. MILLESIMATO EXTRA DRY

VITIGNO: GLERA

ZONA DI PRODUZIONE: D.O.C. PROSECCO

COLORE: GIALLO PAGLIERINO, PERLAGE FINE E PERSISTENTE.

OLFATTO: INTENSO E FRAGRANTE CON NOTE FLOREALI E SENTORI DI MELA E PERA.

GUSTO: FINE, AROMATICO MA ALLO STESSO TEMPO ROTONDO.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8-10°C

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: VINO DA APERITIVO ED ANTIPASTO. SI ABBINA BENE ANCHE CON PASSATI DI VERDURA, RISOTTI AI FRUTTI DI MARE E PESCE AL FORNO IN GENERE.

GRAPE VARIETY: GLERA

PRODUCTION ZONE: D.O.C. PROSECCO

COLOUR: STRAW YELLOW, WITH FINE AND PERSISTENT PERLAGE.

NOSE PROFILE: INTENSE, FRAGRANT WITH FLORAL NOTES AND APPLE PEAR HINTS.

PALATE PROFILE: ELEGANT, AROMATIC, BUT AT THE SAME TIME WELL-POUNDED.

SERVING TEMPERATURE: 8-10°C

FOOD MATCHING: A WINE FOR APPETIZERS AND APERITIF, WHICH IS IDEAL WITH CREAMED VEGETABLE SOUPS, SEAFOOD RISOTTOS AND OVEN BAKED FISH IN GENERAL.

REGUTA DI ANSELMIS 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