



# REGUTA

Produttori di vino in Friuli  
*Wine producers in Friuli*



GLI SPUMANTI THE SPARKLINGS

## MOSCATO GIALLO SPUMANTE DOLCE

**VITIGNO:** MOSCATO GIALLO.

**COLORE:** GIALLO DORATO, PERLAGE FINISSIMO E PERSISTENTE.

**OLFATTO:** AVVOLGENTE, ELEGANTE E FRUTTATO.

**GUSTO:** DOLCE, APPAGANTE, SAPORE DELICATO.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 8° C.

**ABBINAMENTI GASTRONOMICI DEI VINI:** OTTIMO CON I DOLCI, MA IN PARTICOLAR MODO CON PASTICCERIA SECCA.

**GRAPE VARIETIES:** MOSCATO GIALLO.

**COLOUR:** GOLDEN YELLOW WITH FINE AND PERSISTENT PERLAGE.

**NOSE PROFILE:** WRAPAROUND PERFUME, ELEGANT AND FRUITY.

**PALATE PROFILE:** SWEET, FULFILLING, DELICATE TASTE.

**SERVING TEMPERATURE:** 8° C.

**FOOD MATCHING:** GREAT WITH THE DESSERT BUT ESPECIALLY WITH DRY PASTRIES.

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