



REGUTA

Produttori di vino in Friuli
Wine producers in Friuli



GLI SPUMANTI THE SPARKLINGS

MÜLLER THURGAU SPUMANTE EXTRA DRY

VITIGNO: MÜLLER THURGAU.

COLORE: GIALLO PAGLIERINO CON BOLLICINE FINI.

OLFATTO: DELICATO, CON UNA BUONA INTENSITÀ, FINEMENTE AROMATICO CON UN SOTTOFONDO FRUTTATO.

GUSTO: AL PALATO ROTONDO, MORBIDO, EQUILIBRATO, LEGGERMENTE SAPIDO, FRESCO CON ELEGANTI NOTE FLOREALI.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8° C.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI DEI VINI: SI ACCOMPAGNA BENE CON ANTIPASTI DI PESCE ED A TIPICI FORMAGGI FRIULANI.

GRAPE VARIETIES: MÜLLER THURGAU.

COLOUR: YELLOW, WITH A FINE AND PERSISTENT PERLAGE.

NOSE PROFILE: DELICATE, INTENSE, FRESH, AROMATIC, WELL BALANCED.

PALATE PROFILE: FRESH, AROMATIC, WELL BALANCED, SAPID MOUTH FEEL.

SERVING TEMPERATURE: 8° C.

FOOD MATCHING: WELL-MATCHED WITH FISH APPETIZERS AND TYPICAL CHEESES FROM FRIULI.

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