



REGUTA

Produttori di vino in Friuli
Wine producers of Friuli



GLI SPUMANTI THE SPARKLINGS

PROSECCO D.O.C. SPUMANTE EXTRA DRY

VITIGNO: GLERA.

ZONA DI PRODUZIONE: D.O.C. PROSECCO.

FERMENTAZIONE E VINIFICAZIONE: È IMPORTANTE CONTROLLARE LA TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE E MANTENERLA TRA I 18-22° C PER OTTENERE IL MASSIMO LIVELLO DI QUALITÀ DEGLI AROMI. COME ULTIMA FASE IL PROSECCO VIENE AVVIATO ALLA SPUMANTIZZAZIONE ESEGUITA CON CURA DIRETTAMENTE NELLA CANTINA REGUTA.

COLORE: GIALLO PAGLIERINO, CON BOLLICINE FINI.

OLFATTO: PROFUMO DI BUONA INTENSITÀ, LIEVEMENTE AROMATICO, CON SENTORI DI MELA RENETTA.

GUSTO: SAPORE MOLTO MORBIDO, SOSTENUTO CON ACIDITÀ SAPIDA, DI FACILE BEVIBILITÀ.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: SERVIRE FRESCO 8-10° C.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI DEI VINI: VINO DA APERITIVO O COME BASE PER COCKTAILS ALLA FRUTTA, A FINE PASTO CON FRUTTA FRESCA E CON LA PASTICCERIA SECCA DA FORNO.

GRAPE VARIETIES: GLERA.

PRODUCTION ZONE: D.O.C. PROSECCO.

FERMENTATION AND VINIFICATION: TEMPERATURE CONTROL IS VERY IMPORTANT; THE TEMPERATURE MUST BE KEPT AT BETWEEN 18-22° C TO OBTAIN THE BEST OF THE QUALITY OF AROMAS. LASTLY, THE WINE IS TRANSFORMED INTO SPARKLING WINE, EXECUTED WITH CARE DIRECTLY IN THE CELLAR REGUTA.

COLOUR: STRAW YELLOW, WITH A FINE PERLAGE.

NOSE PROFILE: LIGHTLY AROMATIC NOSE OF GOOD INTENSITY WITH HINTS OF RENNET APPLE.

PALATE PROFILE: VERY SOFT MOUTH FEEL UNDERPINNED WITH A LIGHTLY ACIDITY; AN EASY-DRINKING WINE.

SERVING TEMPERATURE: SERVE CHILLED, 8-10° C.

FOOD PAIRINGS WITH THE WINES: AN APERITIF WINE OR A BASE FOR FRUIT COCKTAILS; AT THE END OF THE MEAL AND WITH DRY, BAKED 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