



REGUTA

Produttori di vino in Friuli
Wine producers in Friuli



GLI SPUMANTI THE SPARKLINGS

SPUMANTE CUVÉE BLANCHE EXTRA DRY

VITIGNO: CHARDONNAY - SAUVIGNON - PINOT BIANCO

COLORE: GIALLO PAGLIERINO

OLFATTO: ALL'OLFATTO PRESENTA NOTE FLOREALI E DI FRUTTA A POLPA BIANCA.

GUSTO: FRAGRANTE, MORBIDO E ARMONICO.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8°C

ABBINAMENTI GASTRONOMICI DEI VINI: ANTIPASTI FREDDI, PIATTI A BASE DI VERDURE E PIATTI DI PESCE.

GRAPE VARIETIES: CHARDONNAY - SAUVIGNON - PINOT BIANCO

COLOUR: STRAW YELLOW

NOSE PROFILE: DELICATE AND WELL EXPRESSED WITH TINGS OF WHITE-FLESH FRUITS

PALATE PROFILE: LIKABLE, FRESH AND SMOOTH MOUTH FEEL

SERVING TEMPERATURE: 8° C.

FOOD MATCHING: COLD APPETIZERS, VEGETABLES MAIN COURSES AND FISH DISHES.

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