



REGUTA

Produttori di vino in Friuli
Wine producers in Friuli

I SUPERIORI THE SUPERIORS



PREDIALE

VINO BIANCO DALLA SUGGESTIVA E PERFETTA SIMBIOSI TRA L'AROMATICITÀ DEL SAUVIGNON, LA MORBIDEZZA AVVOLGENTE DELL'INTERNAZIONALE CHARDONNAY E LA PIACEVOLE FRESCHEZZA E VIVACITÀ DELLA RIBOLLA GIALLA, VITIGNO ORIGINARIO DEL NOSTRO TERRITORIO.

VITIGNI: 50% SAUVIGNON – 40% CHARDONNAY – 10% RIBOLLA GIALLA

DENOMINAZIONE: IGP TREVENEZIE

GRADO ALCOLICO: 13% VOL

COLORE: GIALLO PAGLIERINO CON RIFLESSI VERDOGNOLI

NOTE OLFATTIVE E GUSTATIVE: PROFUMO ELEGANTE E AROMATICO CON SENTORI FLOREALI E DI FRUTTA ESOTICA. AL PALATO SI PRESENTA MORBIDO, AVVOLGENTE CON UNA LUNGA E PIACEVOLE PERSISTENZA ED UN OTTIMO EQUILIBRIO.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: VINO DA DEGUSTAZIONE E OTTIMO ANCHE COME APERITIVO. SI SPOSA MOLTO BENE A PIATTI A BASE DI PESCE, CARNI BIANCHE IN UMIDO O ALLA BRACE E CON PRIMI PIATTI SAPORITI COME RISOTTI E MINESTRE.

SERVIZIO DI TEMPERATURA: 8 - 10° C

WHITE WINE CHARACTERIZED BY AN EVOCATIVE AND PERFECT SYMBIOSIS BETWEEN THE FLAVOUR OF SAUVIGNON, THE EMBRANCING SOFTNESS OF THE INTERNATIONAL CHARDONNAY, THE PLEASANT FRESHNESS AND VIVACITY OF RIBOLLA GIALLA, AN ORIGINAL WINE VARIETY FROM OUR TERRITORY.

WINE VARIETIES: 50% SAUVIGNON – 40% CHARDONNAY – 10% RIBOLLA GIALLA

DENOMINATION: IGP TREVENEZIE

ALCOHOL CONTENT: 13% VOL

COLOUR: STRAW YELLOW WITH GREENISH TINGS

NOSE PROFILE AND PALATE PROFILE: ELEGANT AND AROMATIC FRAGRANCE WITH FLORAL AND EXOTICS FRUITY HINTS. FROM THE POINT OF VIEW OF THE PALATE PROFILE, IT IS SOFT, EMBRANCING WITH A LONG AND PLEASANT PERSISTENCE AND PERFECT BALANCE.

FOOD MATCHING: A PERFECT WINE TO BE MATCHED WITH A TASTING MENU AS WELL AS AN APERITIF. IT'S THE PERFECT MATCH FOR FISH DISHES STEWED OR BARBECUED WHITE MEAT AND SAVOURY MAIN DISHES LIKE RISOTTO AND SOUPS.

SERVING TEMPERATURE: 8 - 10° C