



REGUTA

Produttori di vino in Friuli
Wine producers in Friuli



I SUPERIORI THE SUPERIORS

ALTROPASSO

UN FUORICLASSE DALLA TINTA VIOLACEA BEN VIVA, DALL'OLFATTO COSÌ NETTO E CENTRATO CUI SI AGGIUNGE LA BALSAMICA FRAGRANZA DEL ROVERE. ACCATTIVANTI E CREMOSE SONO LE NOTE DI FRUTTO DI MORA CHE DOMINANO AL PALATO. UN BLEND DI CABERNET SAUVIGNON E MERLOT CHE SI ESPRIME IN MODO MERAVIGLIOSO CON LA SUA FITTISIMA TRAMA E SEDUCE CON LA SPETTACOLARE E AMPLISSIMA CONFETTURA DI FRUTTO.

VITIGNI: 60% CABERNET SAUVIGNON - 40% MERLOT

DENOMINAZIONE: IGP TREVENEZIE

GRADO ALCOLICO: 14% VOL

COLORE: ROSSO RUBINO, CON RIFLESSI VIOLACEI E TENDENTE AL GRANATO CON L'INVECCHIAMENTO.

NOTE OLFATTIVE E GUSTATIVE: VINO DI GRANDE ELEGANZA. SI PERCEPISCONO AROMI FRUTTATI COME IL MIRTILLO E LA MORA, CON NOTE TOSTATE E VANIGLIATE DI QUALITÀ FINE. IN BOCCA SI PRESENTA MORBIDO E CORPOSO, CON LUNGA PERSISTENZA.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: VINO OTTIMO CON CARNI ARROSTO, IN PARTICOLARE DI MAIALE, AGNELLO E CAPRA. SI SPOSA BENE CON LA CACCIAGIONE. VINO ANCHE DA MEDITAZIONE.

SERVIZIO DI TEMPERATURA: 18° C

A STAR, CHARACTERIZED BY VIBRANT VIOLET TINGS, BY A CLEAR AND PERSISTENT SMELL WITH THE BALSAMIC FRAGRANCE OF THE DURMAST. BLACKBERRY NOTES ARE CAPTIVATING AND CREAMY, THEY DOMINATE THE PALATE. A BLEND OF CABERNET SAUVIGNON AND MERLOT WHICH EXPRESSES ITSELF WONDERFULLY WITH ITS STRONG TEXTURE. IT CHARMS WITH SPECTACULAR FLAVOURS FROM VARIOUS TYPES OF JAM.

WINE VARIETIES: 60% CABERNET SAUVIGNON - 40% MERLOT

DENOMINATION: IGP TREVENEZIE

ALCOHOL CONTENT: 14% VOL

COLOUR: RUBY RED WITH PURPLE NUANCES TENDING TO GARNET WITH AGING.

NOSE AND PALATE PROFILE: A VERY ELEGANT WINE . IT CONTAINS FRUITY FLAVOURS LIKE BLUEBERRY AND BLACKBERRY WITH TOASTED AND VANILLA HIGH QUALITY NOTES.

IT IS SOFT, FULL – BODIED AND PERSISTANT AT PALATE.

FOOD MATCHING: IT IS THE PERFECT WINE FOR ROAST MEET, ESPECIALLY PORK, LAMB, AND GOAT. IT IS THE BEST MATCHING FOR GAME AND IT IS ALSO A WINE APPRECIATED FOR MEDITATION.

SERVING TEMPERATURE: 18° C