REGUTA

Produttori di vino in Friuli
Wine producers in Friuli

GLI SPUMANTI THE SPARKLING

SPUMANTE CUVEE ROSE' EXTRA DRY

VITIGNO: MERLOT - GAMAY

VINIFICAZIONE: FERMENTAZIONE PRIMARIA A TEMPERATURA CONTROLLATA SU LIEVITI SELEZIONATI. BREVE MACERAZIONE DI 24-36 ORE A 15°, SEGUE FERMENTAZIONE CON LIEVITI SELEZIONATI. PRESA DI SPUMA A BASSA TEMPERATURA IN AUTOCLAVI. AFFINAMENTO UN MESE CIRCA.

COLORE: ROSA BRILLANTE. PERLAGE FINE.

OLFATTO: BOUQUET FINE, PERSISTENTE ED EQUILIBRATO. PRESENTA NOTE FLOREALI E RICHIAMI DI FRUTTI ROSSI.

GUSTO: FRAGRANTE, MORBIDO ED ARMONICO.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8° C.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: SI ABBINA AD APERITIVI, PRIMI E SECONDI A BASE DI PESCE E CROSTACEI, CARNI BIANCHE.

SPARKLING CUVEE ROSE' EXTRA DRY WINE

GRAPE VARIETIES: MERLOT – GAMAY

VINIFICATION: PRIMARY FERMENTATION AT CONTROLLED TEMPERATURE ON SELECTED YEASTS. BRIEF MACERATION FOR 24-36 HOURS AT 15°, FOLLOWED BY FERMENTATION WITH SELECTED YEASTS. SECOND FERMENTATION AT LOW TEMPERATURE IN AUTOCLAVES. AGEING ABOUT A MONTH.

COLOR: BRIGHT PINK. FINE PERLAGE.

OLFACTION: FINE, PERSISTENT AND BALANCED BOUQUET. IT HAS FLORAL NOTES AND HINTS OF RED FRUITS.

TASTE: FRAGRANT, SOFT AND HARMONIOUS.

SUGGESTED TEMPERATURE: 8°C

GASTRONOMIC COMBINATIONS: IT GOES WELL WITH APPETIZERS, FIRST AND SECOND COURSES BASED ON FISH AND SHELLFISH, WHITE MEATS.