



REGUTA

Produttori di vino in Friuli
Wine producers in Friuli

GLI SPUMANTI THE SPARKLING



PROSECCO D.O.C. ROSÉ MILLESIMATO EXTRA DRY

VITIGNI: GLERA E PINOT NERO

VINIFICAZIONE: FERMENTAZIONE PRIMARIA A TEMPERATURA CONTROLLATA CON LIEVITI SELEZIONATI. DOPO IL TAGLIO GLERA CON PINOT NERO SEGUE SECONDA FERMENTAZIONE E PRESA DI SPUMA CON LIEVITI SELEZIONATI IN AUTOCLAVI. TEMPO DI AFFINAMENTO OLTRE 60 GIORNI A BASSA TEMPERATURA.

COLORE: ROSA TENUE, PERLAGE FINE.

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

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.

PROSECCO D.O.C. ROSÉ MILLESIMATO EXTRA DRY

GRAPE VARIETIES: GLERA AND PINOT NERO

VINIFICATION: PRIMARY FERMENTATION AT CONTROLLED TEMPERATURE ON SELECTED YEASTS. AFTER GLERA BLENDING WITH PINOT NERO FOLLOWS SECOND FERMENTATION AND SPARKLING PROCESS ON SELECTED YEASTS IN AUTOCLAVES. AGING TIME OVER 60 DAYS AT LOW TEMPERATURE.

COLOUR: BRIGHT PINK, FINE PERLAGE.

OLFACTION: FINE, PERSISTENT AND BALANCED BOUQUET. PRESENTS FLORAL NOTES AND DELICATE HINTS OF WILD BERRIES.

TASTE: FRAGRANT, SOFT AND HARMONIOUS.

SUGGESTED TEMPERATURE: 8° C.

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

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