



REGUTA

Produttori di vino in Friuli
Wine producers in Friuli

I SUPERIORI THE SUPERIORS



BIANCO DI BIANCO

VITIGNO: 60% PINOT GRIGIO, 40% CHARDONNAY.

COLORE: GIALLO PAGLIERINO PIÙ O MENO INTENSO CON SFUMATURE VERDOGNOLE.

OLFATTO: BOUQUET COMPLESSO IN CUI SI PERCEPISCONO AROMI DELICATI; LEGGERMENTE AROMATICO.

GUSTO: AL PALATO DELICATO ED APPAGANTE.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8-10° C.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI DEI VINI: SI ACCOMPAGNA BENE CON GLI ANTIPASTI, LE MINESTRE E CON IL PESCE IN GENERE.

BIANCO DI BIANCO

GRAPE VARIETIES: 60% PINOT GRIGIO, 40% CHARDONNAY.

COLOUR: A VARIOUS INTENSITY OF STRAW YELLOW WITH GREENISH TINGS.

NOSE PROFILE: A LAYERED BOUQUET, DELICATELY AND SLIGHTLY AROMATIC.

PALATE PROFILE: DELICATE AND GRATIFYING.

SERVING TEMPERATURE: 8-10° C.

FOOD MATCHING: WELL-MATCHED WITH APPETIZERS, SOUPS AND WITH EVERY KIND OF FISH.

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