



# REGUTA

**Produttori di vino in Friuli**  
*Wine producers in Friuli*



I SUPERIORI THE SUPERIORS

## CABERNET

**VITIGNO:** 50% CABERNET FRANC, 50% CABERNET SAUVIGNON.

**COLORE:** ROSSO RUBINO.

**OLFATTO:** PROFUMO COMPLESSO, DI IMPATTO CON SENTORI DI FRUTTA ROSSA QUALI MORA E LAMPONE E NOTE ERBACEE DI SPEZIE IN GENERE.

**GUSTO:** DI BUONA STRUTTURA, CALDO E TANNICO, AL PALATO RITROVA I LAMPONI E LE MORE ACCOMPAGNATI DA UNA LEGGERA NOTA DI VIOLA.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 18° C.

**ABBINAMENTI GASTRONOMICI DEI VINI:** INDICATO CON GLI ARROSTI DI CARNI ROSSE, BRASATI E SELVAGGINA. IL SUO SAPORE PIENO SI ARMONIZZA PERFETTAMENTE CON I FORMAGGI STAGIONATI.

## CABERNET

**GRAPE VARIETIES:** 50% CABERNET FRANC, 50% CABERNET SAUVIGNON.

**COLOUR:** RUBY RED.

**NOSE PROFILE:** COMPLEX, STRIKING WITH NOTES OF RED FRUIT LIKE BLACKBERRY, REDBERRY AND GRASSY HINTS OF SPICES.

**PALATE PROFILE:** FULL-BODIED, CAPTIVATING WITH TANNINS, WITH THE FLAVOUR OF BLACKBERRY AND REDBERRY WITH A SLIGHT NOTE OF VIOLET.

**SERVING TEMPERATURE:** 18° C.

**FOOD MATCHING:** ROASTED RED MEAT, BRAISED MEAT AND GAME. ITS MOUTH FEELING QUALITY IS PERFECTLY MATCHED WITH AGED CHEESES.

REGUTA DI ANSELM 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