



REGUTA

Produttori di vino in Friuli
Wine producers in Friuli



I SUPERIORI THE SUPERIORS

PINOT GRIGIO

VITIGNO: PINOT GRIGIO.

COLORE: GIALLO PAGLIERINO CON RIFLESSI VERDOGNOLI.

OLFATTO: PROFUMO FRUTTATO FRESCO, GIOVANE ED INTENSO, CARATTERISTICO CON FINALE FLOREALE.

GUSTO: SAPORE VELLUTATO, ARMONICO.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8-10° C.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI DEI VINI: È UN OTTIMO VINO DA APERITIVO, IDEALE CON INSALATE DI MARE E PRIMI PIATTI A BASE DI PESCE E CROSTACEI E ZUPPE PARTICOLARMENTE RICCHE E SAPORITE.

PINOT GRIGIO

GRAPE VARIETIES: PINOT GRIGIO.

COLOUR: STRAW YELLOW WITH GREENISH TINGS.

NOSE PROFILE: INTENSE, YOUNG, FRESH FRUITY WHIT A FLOREAL CHARACTERISTIC.

PALATE PROFILE: DELICATE, HARMONIC WITH HINTS OF RIPE FRUITS.

SERVING TEMPERATURE: 8-10° C.

FOOD MATCHING: IDEAL AS AN APERITIF, WITH SEA SALAD, MAIN DISHES OF FISH AND IN PARTICULAR WITH RICH AND SAVORY SOUPS.

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