



REGUTA

Produttori di vino in Friuli
Wine producers in Friuli



I SUPERIORI THE SUPERIORS

PINOT NERO

VITIGNO: PINOT NERO.

COLORE: ROSSO RUBINO CHE RICORDA QUELLO DEI FRUTTI DI BOSCO.

OLFATTO: PROFUMO DELICATO CHE EVOCA IL MIRTILLO ED IL RIBES NERO, BEN AVVOLTI DA GENTILI NOTE DI VANIGLIA.

GUSTO: VINO DAL SAPORE SECCO, DI BUONA STRUTTURA ED ELEGANTEMENTE EQUILIBRATO.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 15-20° C.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI DEI VINI: SI ACCOMPAGNA BENE CON PIATTI DI CARNE ROSSA, SELVAGGINA E CON FORMAGGI STAGIONATI NON TROPPO PICCANTI.

PINOT NERO

GRAPE VARIETIES: PINOT NERO.

COLOUR: RUBY RED WHICH REMINDS OF MIXED BARRIES.

NOSE PROFILE: DELICATE THAT REMINDS OF BLUEBERRY AND BLACKCURRANT WRAPPED UP IN TENDER VANILLA NOTES.

PALATE PROFILE: DRY, FULL BODIED AND ELEGANTLY BALANCED.

SERVING TEMPERATURE: 15-20° C.

FOOD MATCHING: SUITABLE FOR RED MEAT, GAME AND AGED CHEESES WHICH ARE NOT TOO HOT.

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