



REGUTA

Produttori di vino in Friuli
Wine producers in Friuli



I SUPERIORI THE SUPERIORS

REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO

VITIGNO: REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO.

COLORE: ROSSO GRANATO, TENDENTE AL VIOLACEO.

OLFATTO: PROFUMO DI BUONA INTENSITÀ E PERSONALITÀ, CON NOTE FRUTTATE DI CILIEGIA E MORA NERA, UNITE A SENSAZIONI FLOREALI DI VIOLA MAMMOLA.

GUSTO: VINO DAL GUSTO PIENO E PULITO, CON NOTA DI FONDO PIACEVOLMENTE AMAROGNOLA.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16-18° C.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI DEI VINI: ADATTO AI PRIMI PIATTI SAPORITI E MINESTRE DI LEGUMI. OTTIMO CON CARNI DI MANZO, CAPRETTO, AGNELLO, FEGATO E FEGATINI.

REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO

GRAPE VARIETIES: REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO.

COLOUR: GARNET RED TENDING TO PURPLE.

NOSE PROFILE: INTENSE WITH A STRONG PERSONALITY WITH FRUITY NOTES OF CHERRY AND BLACKBERRY ALONG WITH A FLORAL SENSATION OF WOOD VIOLET.

PALATE PROFILE: NET MOUTH FEEL, WITH A PLEASANTLY BITTERISH FINISH.

SERVING TEMPERATURE: 16-18° C.

FOOD MATCHING: SUITABLE FOR TASTE FULL MAIN COURSES AND LEGUMES. BEST WITH BEEF, GOAT, LAMB AND LIVER.

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