



REGUTA

Produttori di vino in Friuli
Wine producers in Friuli



I SUPERIORI THE SUPERIORS

RIBOLLA GIALLA

VITIGNO: RIBOLLA GIALLA.

COLORE: GIALLO PAGLIERINO.

OLFATTO: IL PROFUMO È DELICATO E BEN ESPRESSO, CON SENTORI DI FIORI DI CAMPO, ERBE AROMATICHE E POMPELMO.

GUSTO: AL PALATO SI RICONTRA LA SUA GRADEVOLE E FINE ACIDITÀ CON UNA CORPOSITÀ FRESCA ED ELEGANTE.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10-12° C.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI DEI VINI: SI ACCOMPAGNA CON ANTIPASTI FREDDI, CON SALSE AGRE O AGRODOLCI, MINESTRE, SOPRATTUTTO CREME VELLUTATE E PRIMI PIATTI A BASE DI VERDURE E PIATTI DI PESCE.

RIBOLLA GIALLA

GRAPE VARIETIES: RIBOLLA GIALLA.

COLOUR: STRAW YELLOW.

NOSE PROFILE: DELICATE AND WELL ESPRESSED WITH TINGS OF WILD FLOWERS, ERBS AND GRAPEFRUIT.

PALATE PROFILE: LIKABLE, SLIGHTLY SOUR, FRESH AND ELEGANT MOUTH FEEL.

SERVING TEMPERATURE: 10-12° C.

FOOD MATCHING: COLD APPETIZERS WITH SOUR OR SWEET SAUCES, SOUPS, ABOVE ALL CREME SOUPS, VEGETABLES MAIN COURSES AND FISH DISHES.

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