



REGUTA

Produttori di vino in Friuli
Wine producers in Friuli

I SUPERIORI THE SUPERIORS



SAUVIGNON

VITIGNO: SAUVIGNON.

COLORE: GIALLO PAGLIERINO CON SFUMATURE VERDOGNOLE.

OLFATTO: PROFUMO DELICATAMENTE AROMATICO, INTENSO E PERSISTENTE CHE RICORDA IL PEPERONE VERDE, LA FOGLIA DI POMODORO E SALVIA.

GUSTO: SAPORE ASCIUTTO CON UNA NOTA MINERALE NEL FINALE.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8-10° C.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI DEI VINI: IDEALE CON PIATTI A BASE DI PESCE, FRUTTI DI MARE O CROSTACEI. SI SPOSA ANCHE ALLE CARNI BIANCHE, PROSCIUTTO ED ALLE VERDURE CUCINATE.

SAUVIGNON

GRAPE VARIETIES: SAUVIGNON.

COLOUR: STRAW YELLOW WITH GREENISH TINGS.

NOSE PROFILE: DELICATE AND WELL ESPRESSED WITH TINGS OF GREEN PEPPER, TOMATO LEAF AND SAGE.

PALATE PROFILE: DRY TASTE, FRESH AND MINERAL MOUTH FEEL.

SERVING TEMPERATURE: 8-10° C.

FOOD MATCHING: IDEAL WITH FISH DISHES AND SPECIALLY WITH WHITE MEAT, HAM AND COOKED VEGETABLES.

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