



REGUTA

Produttori di vino in Friuli
Wine producers in Friuli

I SUPERIORI THE SUPERIORS



TAZZELENICHE

VITIGNO: TAZZELENICHE.

COLORE: ROSSO RUBINO DAI RIFLESSI GRANATI.

OLFATTO: AROMA INTENSO, FRUTTATO, SE INVECCHIATO IL BOUQUET EVOLVE CON NOTE MOLTO SPEZIATE.

GUSTO: VINO DI CARATTERE, DAI TANNINI E DALL'ACIDITÀ PARTICOLARMENTE SPICCATI CHE NE FANNO DI QUESTO VINO LE CARATTERISTICHE PRINCIPALI; DA QUI IL SUO NOME CHE TRADOTTO IN ITALIANO SIGNIFICA "TAGLIALINGUA".

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18° C.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI DEI VINI: IDEALE PER PIATTI A BASE DI CARNI ROSSE E SELVAGGINA IN GENERE.

TAZZELENICHE

GRAPE VARIETIES: TAZZELENICHE.

COLOUR: RUBY RED TENDING TO GARNET.

NOSE PROFILE: INTENSE, FRUITY, SPICY NOTES AFTER AGEING.

PALATE PROFILE: STRONG WINE WITH MARKED TANNINS AND SOURNESS WHICH ARE ITS MOST IMPORTANT CHARACTERISTICS AND THE ORIGIN OF ITS NAME WHOSE ITALIAN TRANSLATION MEANS "TONGUE CUTTER".

SERVING TEMPERATURE: 18° C.

FOOD MATCHING: IDEAL WITH RED MEAT AND GAME 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