

BIANCHI Superiori



REGUTA

Cultiviamo da sempre la terra che amiamo

PINOT GRIGIO

DOP Friuli

Vitigno:

Pinot Grigio.

Denominazione:

DOP Friuli.

Grado alcolico:

13% vol

Abbinamenti gastronomici:

ottimo vino da aperitivo, ideale con insalate di mare e primi piatti a base di pesce e crostacei e zuppe ricche e saporite.

Temperatura di servizio:

8-10° C.

REGUTA

di Anselmi Giuseppe e Luigi Società Agricola s.s.

Via Bassi, 16 - 33050 Pordenone (UD) Italy

Tel. +39 0432 779157 - Fax +39 0432 779175

info@reguta.it www.reguta.it



FRIULANO

DOP Friuli

- **Vitigno:** Friulano.
- **Denominazione:** DOP Friuli
- **Grado alcolico:** 13% vol
- **Abbinamenti gastronomici:** antipasti, prosciutto crudo, salame ed insaccati in genere, primi piatti leggeri, formaggi e uova.
- **Temperatura di servizio:** 8-10° C.



MÜLLER THURGAU

IGP Trevenezie

- **Vitigno:** Müller Thurgau.
- **Denominazione:** IGP Trevenezie
- **Grado alcolico:** 13% vol
- **Abbinamenti gastronomici:** si accompagna bene con antipasti di pesce ed a tipici formaggi friulani.
- **Temperatura di servizio:** 8-10° C.



BIANCO DI BIANCO

IGP Trevenezie

- **Vitigno:** Pinot Grigio, Chardonnay.
- **Denominazione:** IGP Trevenezie
- **Grado alcolico:** 13% vol
- **Abbinamenti gastronomici:** si accompagna bene con gli antipasti, le minestre e con il pesce in genere
- **Temperatura di servizio:** 8-10° C.



RIBOLLA GIALLA

IGP Venezia Giulia

- **Vitigno:** Ribolla Gialla.
- **Denominazione:** IGP Venezia Giulia
- **Grado alcolico:** 13% vol
- **Abbinamenti gastronomici:** si accompagna con antipasti freddi, salse agre o agrodolci, minestre, creme vellutate e primi piatti a base di verdure e piatti di pesce.
- **Temperatura di servizio:** 8-10° C.



RIESLING

IGP Trevenezie

- **Vitigno:** Riesling.
- **Denominazione:** IGP Trevenezie
- **Grado alcolico:** 13% vol
- **Abbinamenti gastronomici:** si accompagna ad antipasti e pesce ed è anche ottimo come aperitivo.
- **Temperatura di servizio:** 8-10° C.



SAUVIGNON

IGP Trevenezie

- **Vitigno:** Sauvignon.
- **Denominazione:** IGP Trevenezie
- **Grado alcolico:** 13% vol
- **Abbinamenti gastronomici:** ideale con piatti a base di pesce, frutti di mare o crostacei. Si sposa anche alle carni bianche, prosciutto e verdure cucinate.
- **Temperatura di servizio:** 8-10° C.



TRAMINER AROMATICO

IGP Trevenezie

- **Vitigno:** Traminer Aromatico.
- **Denominazione:** IGP Trevenezie
- **Grado alcolico:** 13% vol
- **Abbinamenti gastronomici:** ottimo vino da aperitivi e piatti di pesce, insuperabile come vino da fuori pasto.
- **Temperatura di servizio:** 8-10° C.



VERDUZZO

IGP Trevenezie

- **Vitigno:** Verduzzo Friulano.
- **Denominazione:** IGP Trevenezie
- **Grado alcolico:** 12% vol
- **Abbinamenti gastronomici:** vino molto apprezzato con i formaggi stagionati tipo Grana Padano e Montasio. Perfetto con la pasticceria secca.
- **Temperatura di servizio:** 8-10° C.