

Linea SPUMANTI



REGUTA

Coltiviamo da sempre la terra che amiamo

PROSECCO BRUT NATURE

D.O.C. Prosecco

Vitigni: Glera, Pinot Grigio

Denominazione: D.O.C. Prosecco

Grado alcolico: 11,5% vol

Fermentazione e vinificazione: è importante controllare la temperatura di fermentazione e mantenerla tra i 18-22°C per ottenere il massimo livello di qualità degli aromi. Come ultima fase il prosecco viene avviato alla spuma.

Colore: giallo verdolino intenso.

Note olfattive e gustative: profumo di buona intensità con note di mela e pesca dalla personalità unica. Fresco e al palato risulta gradevole ed armonico.

Temperatura di servizio: 6-8° C

Abbinamenti gastronomici: vino da aperitivo, si abbina perfettamente ad antipasti di stuzzichini di pesce e verdure come per esempio insalata di seppie e gamberi, frittura di pesce. Ideale anche per dolci a base di frutta e crema.

Nel corso della spumantizzazione si controlla che ci sia il totale consumo degli zuccheri residui da parte dei lieviti, per ottenere la caratteristica di Dosaggio Zero o Brut Nature.

Grape varieties: Glera, Pinot Grigio | **Denomination:** D.O.C. Prosecco | **Alcohol content:** 11,5% vol | **Fermentation and Vinification:** Temperature control is very important; the temperature must be kept at between 18-22°C to obtain the best of the quality of aromas. Lastly, the wine is transformed into sparkling wine, executed with care directly in the cellar Reguta. | **Colour:** deep greenish yellow. | **Nose and palate profile:** aroma of good intensity with apple and peach notes with a unique personality. Fresh and on the palate pleasing and harmonious | **Food matching:** an aperitif wine or a base for fruit cocktails; at the end of the meal and with dry, baked pastries | **Serving temperature:** 6-8°C

During the sparkling process, the total consumption of residual sugars by the yeasts is checked in order to obtain the characteristics of Dosage Zero or Brut Nature.

REGUTA

di Anselmi Giuseppe e Luigi Società Agricola s.s.

Via Bassi, 16 - 33050 Pocenia (UD) Italy

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

info@reguta.it www.reguta.it

BRUT NATURE
PROSECCO