

ROSSI Superiori



REGUTA

Coltiviamo da sempre la terra che amiamo

FRANCONIA

IGP Trevenezie

Vitigni: Franconia

Denominazione: IGP Trevenezie

Grado alcolico: 13% vol

Colore: rosso rubino con riflessi viola.

Note olfattive e gustative: ha un profumo fresco e delicato di frutti rossi, tra cui spicca il ribes. Gusto morbido e dal sapore leggermente abboccato e vellutato.

Temperatura di servizio: 15-18° C

Abbinamenti gastronomici: formaggi freschi, arrostiti e selvaggina, carni bianche.

Grape varieties: Franconia. | **Denomination:** IGP Trevenezie
Alcohol content: 13% vol | **Colour:** ruby red with purple highlights.
Nose and palate profile: has a fresh and delicate aroma of red fruits, among which currants stand out. Smooth with a mildly sweet and velvety flavor. | **Serving temperature:** 15-18°C. | **Food matching:** fresh cheeses, roasts and game, white meats.

REGUTA

*Vigneti e boschi segnano una valle
sulle pendici del basco dove la luce
si riflette sulle gocce di rugiada
e dove i vitigni sono alimentati
dalle piante di vite.*

*Offertati dai venti gentili
del mare e protetti dalle Dolomiti
i vitigni crescono nelle terre di
Pocenia coltivate con passione
dalla famiglia fin dal 1928.*

FRANCONIA

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