REGUTA

Coltiviamo da sempre la terra che amiamo

CABERNET

IGP Trevenezie

Vitigno:
Cabernet Franc
Cabernet Sauvignon.

Denominazione:
IGP Trevenezie

Grado alcolico:
13% vol

Abbinamenti gastronomici:
Indicato con gli arrosti di carni rosse, brasati e selvaggina.
Il suo sapore pieno si armonizza perfettamente con i formaggi stagionati.

Temperatura di servizio:
15-18° C.

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

MERLOT

IGP Trevenezie

- **Vitigno:**
  Merlot.
- **Denominazione:**
  IGP Trevenezie
- **Grado alcolico:**
  13% vol
- **Abbinamenti gastronomici:**
  si accompagna bene a risotti e pasta a base di carne, bolliti misti, coniglio in umido, carne di maiale e vitello.
- **Temperatura di servizio:**
  15-18° C.

PINOT NERO

IGP Trevenezie

- **Vitigno:**
  Pinot Nero.
- **Denominazione:**
  IGP Trevenezie
- **Grado alcolico:**
  13% vol
- **Abbinamenti gastronomici:**
  piatti di carne rossa, selvaggina e formaggi stagionati non troppo piccanti.
- **Temperatura di servizio:**
  15-18°C.

REFOSCO dal Peduncolo Rosso

IGP Trevenezie

- **Vitigno:**
  Refosco dal Peduncolo Rosso.
- **Denominazione:**
  IGP Trevenezie
- **Grado alcolico:**
  13% vol
- **Abbinamenti gastronomici:**
  adatto ai primi piatti saporiti e minestre di legumi. Ottimo con carni di manzo, capretto, agnello, fegato e fegatini.
- **Temperatura di servizio:**
  15-18° C.

TAZZELENGHE

IGP Trevenezie

- **Vitigno:**
  Tazzelenghe.
- **Denominazione:**
  IGP Trevenezie
- **Grado alcolico:**
  13% vol
- **Abbinamenti gastronomici:**
  ideale per piatti a base di carni rosse e selvaggina in genere.
- **Temperatura di servizio:**
  15-18° C.