REGUTA

Coltiviamo da sempre la terra che amiamo

PROSECCO D.O.C.
Vino Spumante Extra Dry

D.O.C. Prosecco

Vitigno:
Glera, Pinot Grigio

Denominazione:
D.O.C. Prosecco

Grado alcolico:
11,5% vol

Abbinamenti gastronomici:
Vino da aperitivo o come base per cocktails alla frutta, a fine pasto con frutta fresca e con la pasticceria secca da forno.

Temperatura di servizio:
6-8° 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

PROSECCO D.O.C.
Vino Spumante Brut

D.O.C. Prosecco

- **Vitigno:**
  Glera, Pinot Grigio
- **Denominazione:**
  D.O.C. Prosecco
- **Grado alcolico:**
  11,5% vol
- **Abbinamenti gastronomici:**
  Vino da aperitivo o come base per cocktails alla frutta, a fine pasto con frutta fresca o con la pasticceria secca da forno.
- **Temperatura di servizio:**
  6-8° C.

PROSECCO D.O.C.
Vino Spumante Millesimato Brut Nature

D.O.C. Prosecco

- **Vitigno:**
  Glera, Pinot Grigio
- **Denominazione:**
  D.O.C. Prosecco
- **Grado alcolico:**
  11,5% vol
- **Abbinamenti gastronomici:**
  Vino da aperitivo, antipasti di stuzzichini di pesce e verdure (insalata di seppie e gamberi, frittura di pesce). Ideale con dolci a base di frutta e crema.
- **Temperatura di servizio:**
  6-8° C.

PROSECCO ROSÈ
Vino Spumante Millesimato Extra Dry

D.O.C. Prosecco

- **Vitigno:**
  Glera, Pinot Nero.
- **Denominazione:**
  D.O.C. Prosecco
- **Grado alcolico:**
  11,5% vol
- **Abbinamenti gastronomici:**
  si abbina ad aperitivi, primi e secondi a base di pesce e crostacei, carni bianche.
- **Temperatura di servizio:**
  6-8° C.

CUVÉE

CUVÉE BLANCHE
Vino Spumante Extra Dry

- **Vitigno:**
  Chardonnay, Sauvignon, Pinot Bianco
- **Grado alcolico:**
  11,5% vol
- **Abbinamenti gastronomici:**
  Antipasti freddi, piatti a base di verdure.
- **Temperatura di servizio:**
  6-8° C.

CUVÉE ROSÈ
Vino Spumante Extra Dry

- **Vitigno:**
  Merlot, Gamay
- **Grado alcolico:**
  11,5% vol
- **Abbinamenti gastronomici:**
  Si abbina ad aperitivi, primi e secondi a base di pesce e crostacei, carni bianche.
- **Temperatura di servizio:**
  6-8° C.