

Linea SPUMANTI



REGUTA

Coltiviamo da sempre la terra che amiamo

CUVÉE ROSÉ

Vino Spumante Extra Dry

Vitigni: Merlot - Gamay

Vinificazione: fermentazione primaria a temperatura controllata su lieviti selezionati.

Breve macerazione di 24-36 ore a 15°, segue fermentazione con lieviti selezionati.

Presa di spuma a bassa temperatura in autoclavi. Affinamento un mese circa.

Grado alcolico: 11,5% vol

Colore: rosa brillante. Perlage fine.

Note olfattive e gustative: bouquet fine, persistente ed equilibrato. Presenta note floreali e richiami di frutti rossi. Gusto fragrante, morbido ed armonico.

Temperatura di servizio: 8° C

Abbinamenti gastronomici: si abbina ad aperitivi, primi e secondi a base di pesce e crostacei, carni bianche.

Grape varieties: Merlot – Gamay | Alcohol content: 11,5% vol
Vinification: primary fermentation at controlled temperature on selected yeasts. Brief maceration for 24-36 hours at 15°, followed by fermentation with selected yeasts. Second fermentation at low temperature in autoclaves. Ageing about a month. | Color: bright pink. fine perlage. | Nose and palate profile: fine, persistent and balanced bouquet. It has floral notes and hints of red fruits. Fragrant, soft and harmonious. | Food matching: it goes well with appetizers, first and second courses based on fish and shellfish, white meats. Serving temperature: 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