

BIANCHI Superiori



REGUTA

Cultiviamo da sempre la terra che amiamo

FRIULANO

DOP Friuli

Vitigni: Friulano.

Denominazione: DOP Friuli.

Grado alcolico: 13% vol.

Colore: giallo paglierino tendente al verdognolo.

Note olfattive e gustative: la sua maggior qualità sta nel perfetto equilibrio sia all'olfatto che al palato, ma emerge il mandorlo ed una sfumatura lontana di fiori di campo. Si percepisce un gusto pieno e morbido che lo rende invitante.

Temperatura di servizio: 8-10°C.

Abbinamenti gastronomici: ottimo vino da antipasti, prosciutto crudo, salame ed insaccati in genere. Ideale con primi piatti leggeri, formaggi e uova.

Grape varieties: Friulano. | Denomination: DOP Friuli | Alcohol content: 13% vol. | Colour: straw yellow, tending towards a greenish or golden-yellow hue. | Nose and palate profile: its best quality is its perfect balance on both the nose and palate: its perfume is never excessive, but it is always redolent of almond with delicate undertones of meadow flowers. An inviting, full and soft mouth feel. | Serving temperature: 8-10°C. | Food matching: an excellent wine for appetizers with cured ham, salami and cured meats in general ideal with light first course dishes, cheeses and eggs.

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