REGUTA

Coltiviamo da sempre la terra che amiamo

MERLOT

D.O.C. Collio

Vitigni: 100% Merlot.
Denominazione: D.O.C. Collio.
Grado alcolico: 13% vol.
Colore: rosso intenso e vivace.
Note olfattive e gustative: profumo con note di confettura di frutta. Al gusto si presenta asciutto e morbido, con sapori fruttati di more e ribes nero.
Temperatura di servizio: 16-18°C.
Abbinamenti gastronomici: si accompagna bene a portate di carne arrosto o alla griglia, carne in umido o in tegame, portate di selvaggina, affettati misti e formaggi stagionati.

Grape varieties: 100% Merlot. | Denomination: D.O.C. Collio. Alcohol content: 13% vol. | Colour: intense and vivid red. | Nose and palate profile: it has a bouquet, with notes of fruit jam, with fruit flavours of blackberry and blackcurrant. | Serving temperature: 16-18°C. Food matching: it is well-matched with roasted or grilled meat dishes, stewed or pan-fried meat, game courses, mixed meats and aged cheeses.

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