

BIANCHI Superiori



REGUTA

Cultiviamo da sempre la terra che amiamo

RIBOLLA GIALLA

IGP Venezia Giulia

Vitigni: Ribolla Gialla.

Denominazione: IGP Venezia Giulia.

Grado alcolico: 13% vol.

Colore: giallo paglierino.

Note olfattive e gustative: il profumo è delicato e ben espresso, con sentori di fiori di campo, erbe aromatiche e pompelmo. Al palato si riscontra la sua gradevole e fine acidità con una corposità fresca ed elegante.

Temperatura di servizio: 8-10°C.

Abbinamenti gastronomici: si accompagna con antipasti freddi, con salse agre o agrodolci, minestre, soprattutto creme vellutate e primi piatti a base di verdure e piatti di pesce.

Grape varieties: Ribolla Gialla | Denomination: IGP Venezia Giulia
Alcohol content: 13% vol. | Colour: straw yellow. | Nose and palate profile: delicate and well expressed with tings of wild flowers, erbs and grapefruit. Likable, slightly sour, fresh and elegant mouth feel. | Serving temperature: 8-10°C. | Food matching: cold appetizers with sour or sweet sauces, soups, above all creme soups, vegetables main courses and fish dishes.

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