

Linea SPUMANTI



REGUTA

Cultiviamo da sempre la terra che amiamo

PROSECCO ROSÈ

Vino Spumante Millesimato Extra Dry

Vitigni: 90% Glera, 10% Pinot Nero.

Denominazione: D.O.C. Prosecco

Grado alcolico: 11,5% vol

Fermentazione e vinificazione: fermentazione primaria a temperatura controllata con lieviti selezionati. Dopo il taglio glera con pinot nero segue seconda fermentazione e presa di spuma con lieviti selezionati in autoclavi. Tempo di affinamento oltre 60 giorni a bassa temperatura.

Colore: rosa tenue, perlage fine.

Note olfattive e gustative: bouquet fine, persistente ed equilibrato. Presenta note floreali e richiami delicati di frutti di bosco. Fragante, morbido ed armonico.

Temperatura di servizio: 6-8° C

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

Grape varieties: 90% Glera e 10% Pinot Nero | **Denomination:** D.O.C. Prosecco | **Alcohol content:** 11,5% vol | **Fermentation and Vinification:** primary fermentation at controlled temperature on selected yeasts. After Glera blending with Pinot Nero follows second fermentation and sparkling process on selected yeasts in autoclaves. Aging time over 60 days at low temperature. | **Colour:** bright pink, fine perlage. | **Nose and palate profile:** fine, persistent and balanced bouquet. Presents floral notes and delicate hints of wild berries. Fragrant, soft and harmonious. | **Food matching:** it goes well with appetizers, first and second courses base on fish and shellfish, white meats | **Serving temperature:** 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