

Linea SPUMANTI



REGUTA

Coltiviamo da sempre la terra che amiamo

PROSECCO SPUMANTE DOC

Spumante Millesimato Extra Dry

Vitigno: 85% Glera, 15% Pinot Grigio o Chardonnay

Grado alcolico: 11,5% vol

Colore: giallo paglierino, perlage fine e persistente.

Note olfattive e gustative: intenso e fragrante con note floreali e sentori di mela e pera. Gusto fine, aromatico ma allo stesso tempo rotondo.

Temperatura di servizio: 8-10° C

Abbinamenti gastronomici: vino da aperitivo ed antipasto. Si abbina bene anche con passati di verdura, risotti ai frutti di mare e pesce al forno in genere.

Grape varieties: 85% Glera, 15% Pinot Grigio o Chardonnay
Alcohol content: 11% vol | **Color:** straw yellow, with fine and persistent perlage. | **Nose and palate profile:** intense, fragrant with floral notes and apple pear hints. Elegant, aromatic, but at the same time wellpounded. | **Serving temperature:** 8-10°C. | **Food matching:** a wine for appetizers and aperitif, which is ideal with creamed vegetable soups, seafood risottos and oven baked fish in general.

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