

Linea SPUMANTI



REGUTA

Coltiviamo da sempre la terra che amiamo

PROSECCO D.O.C.

Vino Spumante Extra Dry

Vitigni: 85% Glera, 15% Pinot Grigio o Chardonnay.

Denominazione: D.O.C. Prosecco

Grado alcolico: 11,5% vol

Fermentazione e vinificazione: la temperatura di fermentazione viene mantenuta tra i 18-20°C per ottenere il massimo livello di qualità degli aromi. Successivamente il Prosecco viene avviato alla spumantizzazione eseguita direttamente nella cantina Reguta.

Colore: giallo paglierino, con bollicine fini.

Note olfattive e gustative: profumo di buona intensità, lievemente aromatico, con note fresche, floreali e fruttate.

Temperatura di servizio: 8-10° C

Abbinamenti gastronomici: vino da aperitivo o come base per cocktails alla frutta, a fine pasto con frutta fresca e con la pasticceria secca da forno. Accompagna bene anche piatti di pesce e risotti alle verdure o al funghi.

Grape varieties: 85% Glera, 15% Pinot Grigio o Chardonnay

Denomination: D.O.C. Prosecco | **Alcohol content:** 11,5% vol

Fermentation and Vinification: temperature control is very important; the temperature must be kept between 18-20°C to obtain the best quality of aromas. | **Colour:** straw yellow, with a fine perlage. | **Nose and palate profile:** perfume of good intensity. Slightly aromatic, with fresh, floral and fruity notes. | **Serving temperature:** 8-10°C. | **Food matching:** an aperitif wine or a base for fruit cocktails; at the end of the meal and with dry, baked pastries. Goes well with fish base dishes, vegetable or mushrooms risotti.

REGUTA

di Anselmi Giuseppe e Luigi Società Agricola s.s.

Via Bassi, 16 - 33050 Pordenone (UD) Italy

Tel. +39 0432 779157 - Fax +39 0432 779175

info@reguta.it www.reguta.it