

BIANCHI Superiori



REGUTA

*Cultiviamo da sempre la terra che amiamo*

## MALVASIA

IGP Trevenezie

**Vitigni:** Malvasia Istriana (100%).

**Denominazione:** IGP Trevenezie.

**Grado alcolico:** 13% vol.

**Colore:** giallo paglierino con riflessi verde-gialli.

**Note olfattive e gustative:** Profumo elegante e delicato. Note floreali di fiori bianchi, pesca e frutta a polpa bianca. Sentore di agrumi. Piacevolmente aromatico. Secco, fresco, sapido e ben equilibrato. Struttura mediamente fine e armonica con buona acidità. Persistenza medio-lunga con ritorni fruttati e minerali.

**Temperatura di servizio:** 8-10°C.

**Abbinamenti gastronomici:** antipasti di mare, crudités, carpacci, primi piatti delicati (pasta al pesce, risotti ai frutti di mare), molluschi e crostacei al vapore o alla griglia, pesce bianco, branzino al sale, formaggi freschi o semi-stagionati.

Grape varieties: Malvasia Istriana. | Denomination: IGP Trevenezie  
Alcohol content: 13% vol. | Colour: straw yellow with green yellow reflections. | Nose and palate profile: elegant and delicate aroma. Floral notes of white flowers, peach and white-fleshed fruit. Hints of citrus. Pleasantly aromatic. Dry, fresh, savory and well-balanced. Medium-fine and harmonious structure with good acidity. Medium long finish with fruity and mineral aftertaste. | Serving temperature: 8-10°C.

Food matching: seafood appetizers, crudites, carpaccio, delicate first courses. Steamed or grilled shellfish and crustaceans. White fish, sea bass baked in salt. Fresh or semi-mature 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  
info@reguta.it www.reguta.it