

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 da chiaro, 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: light 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