



REGUTA

Produttori di vino in Friuli
Wine producers in Friuli



GLI SPUMANTI THE SPARKLINGS

RIBOLLA GIALLA SPUMANTE EXTRA DRY

VITIGNO: RIBOLLA GIALLA.

COLORE: GIALLO PAGLIERINO, PERLAGE FINE E PERSISTENTE.

OLFATTO: PROFUMO DELICATO CON COMPLESSE NOTE FLOREALI E FRUTTATE, MA ARMONIOSE.

GUSTO: IL SAPORE È GRADEVOLE E DI BUONA STRUTTURA, FRESCO, MODERATAMENTE ACIDULO E DI LUNGA PERSISTENZA AROMATICA.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8-10° C.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI DEI VINI: ECCEZIONALE COME APERITIVO. ACCOMPAGNA BENE PIATTI A BASE DI PESCE. VINO ANCHE DA TUTTO PASTO AD ESCLUSIONE DI CARNI ROSSE E SELVAGGINA.

GRAPE VARIETIES: RIBOLLA GIALLA.

COLOUR: STRAW YELLOW, FINE AND PERSISTENT PERLAGE.

NOSE PROFILE: DELICATE WITH COMPLEX FLORAL AND FRUITY NOTES, ALSO HARMONIOUS.

PALATE PROFILE: FRESH, THE TASTE IS PLEASANT THANKS TO THE STRUCTURE AND THE MILDLY ACIDITY.

SERVING TEMPERATURE: 8-10° C.

FOOD MATCHING: EXTRAORDINARY FOR APPETIZERS BUT ALSO FOR THE FISH DISHES, EXCEPT FOR RED MEAT AND GAME.

REGUTA DI ANSELMI GIUSEPPE E LUIGI SOC. AGR. S.S.
VIA BASSI, 16 - 33050 POCENIA (UDINE) ITALY
TEL. +39 0432 779 157 - FAX +39 0432 779 175
INFO@REGUTA.IT - WWW.REGUTA.IT