

ROSSI Superiori



REGUTA

Coltiviamo da sempre la terra che amiamo

PIGNOLO

IGP Trevenezie

Vitigni: Pignolo

Denominazione: IGP Trevenezie

Grado alcolico: 13,5% vol

Colore: rosso rubino intenso.

Note olfattive e gustative: vino di grande eleganza. Si percepiscono aromi fruttati, come il mirtillo e la mora. In bocca si presenta asciutto, caldo e di corpo. I tannini si sentono ma in modo morbido.

Temperatura di servizio: 15-18°C.

Abbinamenti gastronomici: vino ottimo con carni arrosto, in particolare di maiale, agnello e capra. Si sposa bene anche con la cacciagione.

Grape varieties: Pignolo. | **Denomination:** IGP Trevenezie. | **Alcohol content:** 13,5% vol. | **Colour:** intense ruby red. | **Nose and palate profile:** very elegant wine with fruity hints like blueberry and blackberry. Dry, captivating and full-bodied, tender tannins. | **Serving temperature:** 15-18°C. | **Food matching:** roasted meat especially pork, lamb and goat. Perfectly match ed also with game.

REGUTA

*Spensieri esuberanti segnano una valle
sulle pendici del bosco dove la luce
si riflette sulle gocce di rugiada
e i rami nudi si alzano a
sostenere le piante di vite.*

R

*Offertati dai venti pacati
del mare e protetti dalla Polesina
i vigneti crescono nella terra di
Pocenia coltivate con tradizione
dalla famiglia fin dal 1828*

PIGNOLO

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