REGUTA

Coltiviamo da sempre la terra che amiamo

PICOLIT

D.O.P. Collio

Vitigni: Picolit.
Denominazione: D.O.P. Collio.
Vinificazione: raccolte al giusto grado di maturazione, le uve vengono di raspate e pressate sofficemente.
Grado alcolico: 14% vol.
Colore: giallo oro ambrato.
Note olfattive e gustative: bouquet che ricorda il miele, i fiori di campo, gli agrumi, l'albicocca e i fichi maturi. Al gusto è dolce, caldo, raffinato con sentori di frutta candita e di frutta matura. Un vino delicato e gentile, dalla grande persistenza.
Temperatura di servizio: 10-12°C.
Abbinamenti gastronomici: Vino principalmente da meditazione, accompagnato a dolci secchi e confetture. Da provare anche con alcuni formaggi piccanti.

Grape varieties: 100% Picolit. | Denomination: D.O.P. Collio. Alcohol content: 14% vol. | Vinification: the grapes are harvested at the right degree of ripeness, stripped from the stalks and gently pressed. Colour: Amber golden yellow. | Nose and palate profile: Bouquet reminiscent of honey, wildflowers, citrus fruits, apricots and ripe figs. The taste is sweet, warm, refined with hints of candied fruit and ripe fruit. A delicate and gentle wine with great persistence. | Serving temperature: 10-12°C. | Food matching: Wine mainly for meditation, accompanied by dry sweets and jams. Also to try with some spicy 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