

BIANCHI Superiori



REGUTA

Coltiviamo da sempre la terra che amiamo

SAUVIGNON

IGP Trevenezie

Vitigni: Sauvignon.

Denominazione: IGP Trevenezie.

Grado alcolico: 13% vol.

Colore: giallo paglierino con sfumature verdognole.

Note olfattive e gustative: profumo delicatamente aromatico, intenso e persistente che ricorda il peperone verde, la foglia di pomodoro e salvia.

Sapore asciutto con una nota minerale nel finale.

Temperatura di servizio: 8-10°C

Abbinamenti gastronomici: ideale con piatti a base di pesce, frutti di mare o crostacei. Si sposa anche alle carni bianche, prosciutto e verdure cucinate.

Grape varieties: Sauvignon. | Denomination: IGP Trevenezie
Alcohol content: 13% vol. | Colour: straw yellow with greenish tings. | Nose and palate profile: delicate and well expressed with tings of green pepper, tomato leaf and sage. Dry taste, fresh and mineral mouth feel. | Serving temperature: 8-10°C. | Food matching: ideal with fish dishes and specially with white meat, ham and cooked vegetables.

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