



# REGUTA

## Ribolla Gialla IGP

Indicazione Geografica Protetta



Italia, Friuli Venezia Giulia

La Ribolla Gialla di Reguta è prodotto con uve dell'omonima varietà. I vigneti si trovano nei pressi della Riviera Friulana, dove la coltivazione della vite trova il suo territorio ideale, tanto che è zona di produzione degli ottimi vini Friuli DOC.

L'Azienda oggi vanta 250 ettari di vigneti vicino al mare, ventilati dalle brezze marine e con terreni prevalentemente argillosi e ricchi di sali minerali. Sono coltivate diverse varietà di uve sia autoctone, sia internazionali da cui si ottengono vini profumati e dal gusto inconfondibile.

La Ribolla Gialla di Reguta ha un colore giallo paglierino. Al naso ha un profumo delicato, con sentori di fiori di campo, erbe aromatiche e pompelmo. Al palato è gradevole con un'acidità fine, corposo, fresco ed elegante.

VITIGNO: RIBOLLA GIALLA.

GRADAZIONE: 12,5%

COLORE: GIALLO PAGLIERINO.

OLFATTO: IL PROFUMO È DELICATO E BEN ESPRESSO, CON SENTORI

DI FIORI DI CAMPO, ERBE AROMATICHE E POMPELMO.

GUSTO: AL PALATO SI RISCONTRA LA SUA GRADEVOLE E FINE ACIDITÀ CON UNA CORPOSITÀ FRESCA ED ELEGANTE.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10-12° C.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI DEI VINI: SI ACCOMPAGNA CON ANTIPASTI FREDDI, CON SALSE AGRE O AGRODOLCI, MINESTRE,

SOPRATTUTTO CREME VELLUTATE E PRIMI PIATTI A BASE DI VERDURE E

PIATTI DI PESCE.

Allergeni: Contiene solfiti

