



REGUT'A

Coltiviamo da sempre la terra che amiamo

FRIULI

R

R

“ Siamo Vignaiuoli della Terra che amiamo.
L'uva è il dono ricevuto, il nostro vino la sua poesia .”

Giuseppe e Luigi



REGUITÀ

Cultiviamo da sempre la terra che amiamo.



OGGI | Today

Non lontano dalla cittadina di origine romana Aquileia e da Palmanova, storica città fortezza fondata nel '500 dai Veneziani, si trova il comune di Pocenia. In quest'area della provincia di Udine, nei pressi della riviera Friulana, la coltivazione della vite trova il suo territorio ideale, tanto che è zona di produzione degli ottimi vini Friuli DOC. È proprio qui che si trova l'Azienda vitivinicola REGUTA di Giuseppe e Luigi Anselmi, fondata nel 1928 dal padre Ettore, il quale ha trasmesso ai figli ed ai nipoti la sua esperienza, coltivando la terra con grande senso di appartenenza.

Not far from the town of Roman origins Aquileia and from Palmanova, a historic fortress city founded in the 1500s by the Venetians, there is the town of Pocenia. In this area of the Udine province, in the surroundings of the Friulian Riviera, the cultivation of wines finds its ideal territory, reason why this is the production area of the excellent Friuli DOC wines. It is right here that the Reguta Vineyard & Winery owned by Giuseppe and Luigi Anselmi is located, founded in 1928 by their father Ettore, who passed down his experience to his children and grandchildren, cultivating the land with a great sense of belonging.



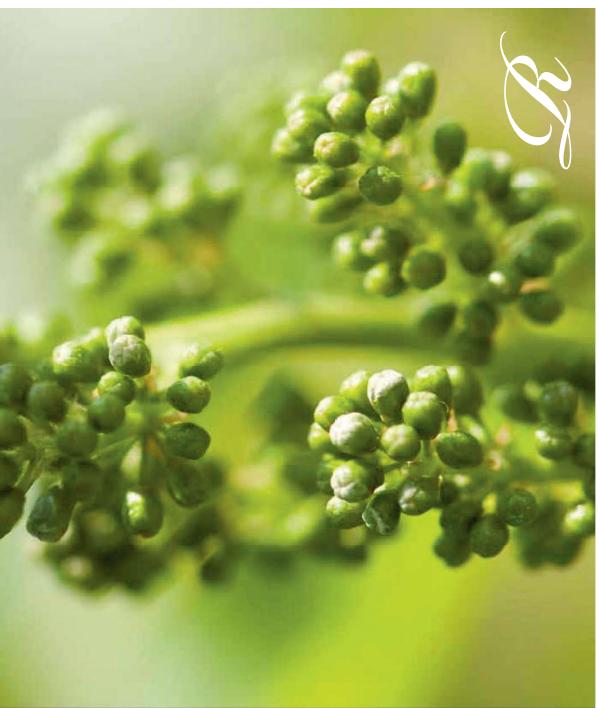
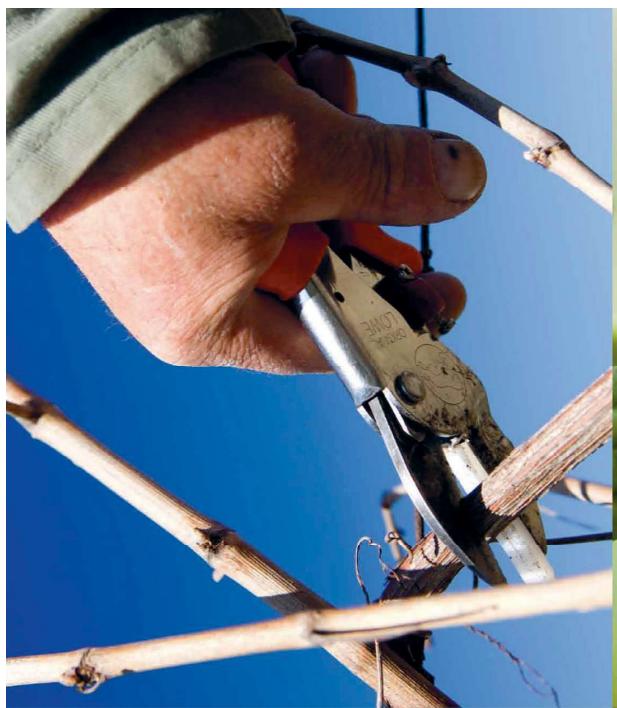
LE ORIGINI | Origins



Produttori di vino in Friuli

L'Azienda oggi vanta 240 ettari di vigneti, ventilati dalle brezze marine, con terreni prevalentemente argillosi-sabbiosi e ricchi di sali minerali. Il nostro giardino vicino al mare. Vengono coltivate diverse varietà di uve sia autoctone, come Refosco dal peduncolo rosso, Friulano, Pignolo, Ribolla Gialla o Verduzzo, sia internazionali, quali Merlot, Pinot Grigio, Chardonnay o Cabernet Sauvignon e da cui otteniamo vini profumati e dal gusto inconfondibile. Siamo inoltre fra i maggiori produttori ed imbottiglieri di vino Prosecco DOC Spumante del Friuli-Venezia Giulia.

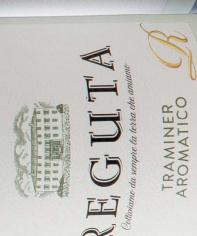
The winery today boasts 240 hectares of vineyards, which are our garden near the sea, ventilated by sea breezes and with predominantly clayey soils rich in mineral salts, in which different varieties of grapes are grown, both native, such as Refosco dal peduncolo rosso, Friulano, Pignolo, Ribolla Gialla or Verduzzo, and international, such as Merlot, Pinot Grigio, Chardonnay or Cabernet Sauvignon, and out of which we obtain fragrant wines with an unique taste. We are also among the largest producers and bottlers of Prosecco DOC Sparkling wine in Friuli-Venezia Giulia.



Linea

BIANCHI SUPERIORI

SUPERIOR WHITE WINES



PREDIALE

Bianco IGP Trevenezie

Vitigno: Sauvignon, Chardonnay, Ribolla Gialla. | Colore: giallo paglierino con riflessi verdognoli. | Olfatto: profumo elegante e aromatico con sentori floreali e di frutta esotica. | Gusto: morbido, avvolgente con una lunga e piacevole persistenza ed un ottimo equilibrio. | Temperatura di servizio: 8-10°C. Abbinamenti gastronomici: vino da degustazione e ottimo aperitivo. Piatti a base di pesce, carni bianche in umido o alla brace, primi piatti saporiti come risotti e minestre.

Grape varieties: Sauvignon, Chardonnay, Ribolla Gialla. Colour: straw yellow with greenish tings. Nose profile: elegant and aromatic fragrance with floral and exotic fruity hints. | Palate profile: on the palate it is soft, enveloping with a long and pleasant persistence and perfect balance. Serving temperature: 8-10°C. | Food matching: a perfect wine to be matched with a tasting menu as well as an aperitif. It's the perfect match for fish dishes stewed or barbecue white meat and savoury main dishes like risotto and soups.



REGUTTA

Regatta S.p.A.
Viale della Costituzione, 10 - 30020 Cologno Monzese (MI)
T. +39 02 20000000 - F. +39 02 20000001
www.regatta.it - info@regatta.it

Ditta Socio-Produttiva Consorzio Ribolla Gialla
Via delle Rose, 10 - 30020 Cologno Monzese (MI)
T. +39 02 20000000 - F. +39 02 20000001
www.consortiobilibollagialla.it - info@consonbilibollagialla.it

BIANCO DI BIANCO

Bianco IGP Trevenezie

Vitigno: Pinot Grigio, Chardonnay. | Colour: a various intensity of straw yellow with greenish tings. Nose profile: a layered bouquet, delicately and slightly aromatic. | Palate profile: delicate and gratifying. | Serving temperature: 8-10°C. | Food matching: appetizers, soups and with every kind of fish.



Regatta S.p.A.
Viale della Costituzione, 10 - 30020 Cologno Monzese (MI)
T. +39 02 20000000 - F. +39 02 20000001
www.regatta.it - info@regatta.it



Etichetta digitale | Digital label



Etichetta digitale | Digital label



CHARDONNAY
IGP Trevenezie

Vitigno: Chardonnay. | Colore: giallo paglierino con sfumature verdognole. Olfatto: presenta un bouquet fruttato con sentori di miele, mandorla tostata con note vanigliate e di frutta esotica. | Gusto: sapore pieno, persistente e gradevole; aroma fruttato. | Temperatura di servizio: 8-10°C. Abbinamenti gastronomici: antipasti, minestre e pesci in genere.

Grape varieties: Chardonnay. | Colour: straw yellow with greenish tints. Nose profile: fruity with honey and roasted almond hints. It has vanilla and exotic fruit notes. | Palate profile: full taste, persistent and glide with fruity aromas. Serving temperature: 8-10°C. | Food matching: ideal for appetizers, soups and fish.

FRIULANO
DOP Friuli

Vitigno: Friulano. | Colore: giallo paglierino tendente al verdognolo. | Olfatto: la sua maggior qualità sta nel perfetto equilibrio sia all'olfatto che al palato, ma emerge il mandorlo ed una sfumatura lontana di fiori di campo. Gusto: si percepisce un gusto pieno e morbido che lo rende invitante. | Temperatura di servizio: 8-10°C. | Abbinamenti gastronomici: antipasti, prosciutto crudo, salame ed insaccati in genere, primi piatti leggeri, formaggi e uova.

Grape varieties: Friulano. | Colour: straw yellow, tending towards a greenish or golden-yellow hue. Nose profile: its best quality is its perfect balance on both the nose and palate; its perfume is never excessive, but it is always redolent of almond with delicate undertones of meadow flowers. | Palate profile: an inviting, full and soft mouth feel. Serving temperature: 8-10°C. | Food matching: appetizers with cured ham, salami and cured meats in general, light first course dishes, cheeses and eggs.



Etichetta digitale | Digital label



Etichetta digitale | Digital label





MÜLLER THURGAU
IGP Trevenezie

Vitigno: Müller Thurgau. | Colore: giallo paglierino con riflessi verdognoli. | Olfatto: profumo delicato con note floreali e fruttate. Gusto: sapore fresco e aromatico sapido e ben equilibrato al palato. Temperatura di servizio: 8-10°C. Abbinamenti gastronomici: antipasti di pesce e formaggi tipici friulani.

Grape varieties: Müller Thurgau. | Colour: straw yellow with greenish tings. | Nose profile: delicate, floral and fruity. | Palate profile: fresh and aromatic, well-balanced,apid mouth feel. Serving temperature: 8-10°C. | Food matching: fish appetizers and typical cheeses from Friuli.

PINOT GRIGIO
DOP Friuli

Vitigno: Pinot Grigio. | Colore: giallo paglierino con riflessi verdognoli. | Olfatto: profumo fruttato fresco, giovane ed intenso, caratteristico con finale florale. | Gusto: sapore vellutato, armonico. | Temperatura di servizio: 8-10°C. | Abbinamenti gastronomici: aperitivo, insalate di mare e primi piatti di pesce e crostacei, zuppe ricche e saporite.



Grape varieties: Pinot Grigio. | Colour: straw yellow with greenish tings. | Nose profile: intense, young, fresh fruity with a floral characteristic. | Palate profile: delicate, harmonic with hints of ripe fruits. | Serving temperature: 8-10°C. | Food matching: aperitif, sea salad, main dishes of fish and savory soups.



Etichetta digitale | Digital label



Etichetta digitale | Digital label



RIBOLLA GIALLA
IGP Venezia Giulia

Vitigno: Ribolla Gialla. | 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 corporeità fresca ed elegante. | Temperatura di servizio: 8-10°C. | Abbinamenti gastronomici: antipasti freddi, salse agre o agrodolci, minestre, creme vellutate, primi piatti a base di verdure e piatti di pesce.

Grape varieties: Ribolla Gialla. | Colour: straw yellow. | Nose profile: delicate and well expressed with hints of wild flowers, herbs and grapefruit. | Palate profile: likable, slightly sour, fresh and elegant mouth feel. | Serving temperature: 8-10°C. | Food matching: appetizers, soups, or sweet sauces, soups, above all creamy soups, vegetables main courses and fish.



Etichetta digitale | Digital label

RIESLING
IGP Trevenezie

Vitigno: Riesling. Colore: giallo paglierino. Olfatto: profumo floreale, fruttato, fresco e deciso. | Gusto: sashio, fresco e persistente. | Temperatura di servizio: 8-10°C. | Abbinamenti gastronomici: aperitivo, antipasti e pesce.

Grape varieties: Riesling. | Colour: straw yellow. | Nose profile: intense, delicate, floral and fruity. | Palate profile: sapid, fresh and persistent. | Serving temperature: 8-10°C. | Food matching: appetizers, fish and very good as an aperitif.



Etichetta digitale | Digital label



SAUVIGNON
IGP Trevenezie

Vitigno: Sauvignon. | Colore: giallo paglierino con sfumature verdognole. Olfatto: profumo delicatamente aromatico, intenso e persistente che ricorda il peperone verde, la foglia di pomodoro e salvia. | Gusto: sapore asciutto con una nota minerale nel finale. | Temperatura di servizio: 8-10°C. Abbinamenti gastronomici: piatti a base di pesce, frutti di mare o crostacei. Carni bianche, prosciutto e verdure cotte.

Grape varieties: Sauvignon. | Colour: straw yellow with greenish tints. | Nose profile: delicate and well expressed with hints of green pepper, tomato leaf and sage. | Palate profile: dry taste, fresh and mineral mouth feel. | Serving temperature: 8-10°C. | Food matching: fish dishes and especially with white meat, ham and cooked vegetables.

TRAMINER AROMATICO
IGP Trevenezie

Vitigno: Traminer Aromatico. | Colore: giallo paglierino abbastanza canicio. | Olfatto: il suo bouquet ricorda fiori di tiglio e frutta matura. Gusto: al palato questo vino si dimostra morbido, equilibrato, con buon corpo. Piena rispondenza gusto-olfattiva. Temperatura di servizio: 8-10°C. Abbinamenti gastronomici: aperitivi, piatti di pesce, insuperabili come vino da fuori pasto.

Grape varieties: Traminer Aromatico. | Colour: quite intense straw yellow. | Nose profile: its aroma reminds of tilia flowers and ripe fruits. | Palate profile: soft, well balanced, full mouth feel, perfect correspondence between nose and palate. | Serving temperature: 8-10°C. | Food matching: appetizers and fish dishes, unequalled as wine between meals.



Etichetta digitale | Digital label



Etichetta digitale | Digital label





VERDUZZO

IGP Trevenezie

Vitigno: Verduzzo Friulano. | Colore: giallo intenso, dorato. | Olfatto: al naso ricorda la fioritura dell'acacia, la frutta matura, susine ed albicocche. | Gusto: gusto fine al palato, equilibrato, dolce ma non stucchevole. Temperatura di servizio: 8-10°C. Abbinnamenti gastronomici: formaggi stagionati tipo il Grana Padano e Montasio. Perfetto con la pasticceria secca.

Grape varieties: Verduzzo Friulano. | Colour: deep golden yellow. | Nose profile: it reminds of acacia flowering, ripe fruit, plums and apricots. | Palate profile: delicate, well balanced, sweet but not filling. | Serving temperature: 8-10°C. | Food matching: aged cheese like Grana Padano and Montasio. It is perfect with fine biscuits.



Etichetta digitale | Digital label



MOSCATO ROSA

IGP Treviglio

Vitigno: Moscato Rosa. | Colore: rosa cerasuolo. | Olfatto: è un vino molto elegante e profumato con evidenti note che ricordano la rosa. | Gusto: vino dolce, delicato con bouquet aromatico. | Temperatura di servizio: 8-10°C. | Abbinnamenti gastronomici: pasticceria secca e con dolci a base di cacao.

Grape varieties: Moscato Rosa. | Colour: cherry pink. | Nose profile: this is a very elegant and fragrant wine with evident notes reminiscent of rose. | Palate profile: sweet, delicate wine with aromatic bouquet. | Serving temperature: 8-10°C. | Food matching: dry pastries and with cocoa-based desserts.



Etichetta digitale | Digital label



Linea

ROSSI SUPERIORI

SUPERIOR RED WINES



ALTRO PASSO

Rosso IGP Trevenezie

Vitigno: Merlot, Cabernet Sauvignon.
Colore: rosso rubino, con riflessi violacei e tendente al granato con l'invecchiamento.
Olfatto: vino di grande eleganza. Si percepiscono aromi fruttati come il mirtillo e la mora.
Gusto: 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: carni arrosto, in particolare di maiale, agnello e capra. Si sposa bene anche con la cacciagione.

PIGNOLO

IGP Trevenezie

Vitigno: Pignolo | **Colore:** rosso rubino intenso. | **Olfatto:** vino di grande eleganza. Si percepiscono aromi fruttati, come il mirtillo e la mora. | **Gusto:** 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:** carni arrosto, in particolare di maiale, agnello e capra. Si sposa bene anche con la cacciagione.

Grape varieties: Merlot, Cabernet Sauvignon. | **Colour:** ruby red with purple nuances tending to garnet with aging. | **Nose profile:** a very elegant wine. It contains fruity flavours like blueberry and blackberry with toasted and vanilla high quality notes. | **Palate profile:** it is soft, full - bodied and persistent at palate. | **Serving temperature:** 15-18°C. | **Food matching:** roast meat, especially pork, lamb and goat. It is the best matching for game and it is also a wine appreciated for meditation.

REGUTTA



PIGNOLO



REGUTTA



ALTRO PASSO



Etichetta digitale | Digital label



Etichetta digitale | Digital label



FRANCONIA

IGP Trevenezie

Vitigno: Franconia | **Colore:** rosso rubino con riflessi viola. | **Olfatto:** ha un profumo fresco e delicato di frutti rossi, tra cui spicca il ribes.

Gusto: morbido e dal sapore leggermente abboccato e vellutato. | **Temperatura di servizio:** 15-18°C. | **Abbinamenti gastronomici:** formaggi freschi, arrosti e selvaggina, carni bianche.

Grape varieties: Franconia. | **Colour:** ruby red with purple highlights. | **Nose profile:** has a fresh and delicate aroma of red fruits, among which currants stand out. | **Palate profile:** smooth with a mildly sweet and velvety flavor. | **Serving temperature:** 15-18°C. | **Food matching:** fresh cheeses, roasts and game, white meats.



CABERNET

IGP Trevenezie

Vitigno: Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon. | **Colore:** rosso rubino. | **Olfatto:** profumo complesso, di impatto con sentori di frutta rossa quali mora e lampone e note erbacee di spezie in genere. | **Gusto:** di buona struttura, caldo e tannico, al palato ritrova i lamponi e le more accompagnati da una leggera nota di viola. | **Temperatura di servizio:** 15-18°C. | **Abbinamenti gastronomici:** arrosti di carni rosse, brasati, selvaggina e formaggi stagionati.

Grape varieties: Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon. | **Colour:** ruby red. | **Nose profile:** complex, striking with notes of red fruits like blackberry and redberry and grassy hints of spices. | **Palate profile:** full-bodied, captivating with tannins, with the flavour of blackberry and redberry with a slight note of violet. | **Serving temperature:** 15-18°C. | **Food matching:** roasted red meat, braised meat and game. Its mouth feeling quality is perfectly matched with aged cheeses.



Etichetta digitale | Digital label



Etichetta digitale | Digital label



MERLOT

IGP Trevenezie

Vitigno: Merlot. | **Colore:** rosso rubino, tendente al granato con l'invecchiamento. | **Olfatto:** si denota un profumo più delicato da giovane, gradevole se invecchiato. | **Gusto:** sapore asciutto e talvolta abbocciato, sapido, robusto, di corpo giustamente tannico, armonico. | **Temperatura di servizio:** 15-18°C. | **Abbinamenti gastronomici:** risotti e pasta a base di carne, bolliti misti, coniglio in umido, carne di maiale e vitello.

Grape varieties: Merlot. | **Colour:** ruby red, tending to garnet with age. | **Nose profile:** displays a vibrant, varietal perfume, subtler when young and extremely pleasurable after ageing. | **Palate profile:** dry, sometimes semi-dry, robust and full-flavoured with harmonious, well-balanced tannins. | **Serving temperature:** 15-18°C. | **Food matching:** risottos and pasta, boiled meats, rabbit in tomato sauce and with pork and veal.



PINOT NERO

IGP Trevenezie

Vitigno: Pinot Nero. | **Colore:** rosso rubino che ricorda quello dei frutti di bosco. | **Olfatto:** profumo delicato che evoca il mirtillo ed il ribes nero, ben avvolti da gentili note di vaniglia. | **Giusto:** vino dal sapore secco, di buona struttura ed elegantemente equilibrato. | **Temperatura di servizio:** 15-18°C. | **Abbinamenti gastronomici:** piatti di carne rossa, selvaggina e formaggi stagionati non troppo piccanti.

Grape varieties: Pinot Nero. | **Colour:** ruby red which reminds of mixed berries. | **Nose profile:** delicate that reminds of blueberry and blackcurrant wrapped up in tender vanilla notes. | **Palate profile:** dry, full bodied and elegantly balanced. | **Serving temperature:** 15-18°C. | **Food matching:** red meat, game and aged cheeses which are not too hot.



Etichetta digitale | Digital label



Etichetta digitale | Digital label



REFOSCO dal Peduncolo Rosso

IGP Trevenezie

Vitigno: Refosco dal Peduncolo Rosso.
Colore: rosso granato, tendente al violaceo.
Olfatto: profumo di buona intensità e personalità, con note fruttate di ciliegia e mora nera, unite a sensazioni floreali di viola mammola.
Gusto: vino dal gusto pieno e pulito, con nota di fondo piacevolmente amarognola.
Temperatura di servizio: 15-18°C.
Abbinamenti gastronomici: primi piatti saporiti e minestre di legumi, carni di manzo, capretto, agnello, fegato e fegatini.

Grape varieties: Refosco dal Peduncolo Rosso.
Colour: garnet red tending to purple.
Nose profile: intense with a strong personality with fruity notes of cherry and blackberry along with a floral sensation of wood violet.
Palate profile: net mouth feel, with a pleasantly bitterish finish.
Serving temperature: 15-18°C.
Food matching: suitable for taste full main courses and legumes. Best with beef, goat, lamb and liver.



TAZZELENGHE

IGP Trevenezie

Vitigno: Tazzelenghe.
Colore: rosso rubino dai riflessi granati.
Olfatto: aroma intenso, fruttato, se invecchiato il bouquet evolve con note molto speziate.
Gusto: vino di carattere, dai tannini e dall'acidità particolarmente spiccati che ne fanno di questo vino le caratteristiche principali; da qui il suo nome che tradotto in italiano significa "tagialingua".
Temperatura di servizio: 15-18°C.
Abbinamenti gastronomici: piatti a base di carni rosse e selvaggina in genere.

Grape varieties: Tazzelenghe.
Colour: ruby red tending to garnet.
Nose profile: intense, fruity, spicy notes after ageing.
Palate profile: strong wine with marked tannins and sourness which are its most important characteristics and the origin of its name whose italian translation means "tongue cutter".
Serving temperature: 15-18°C.
Food matching: ideal with red meat and game dishes.



Etichetta digitale | Digital label



Etichetta digitale | Digital label



CARANT

Rosso IGP Trevenezie

Vitigno: Merlot, Cabernet Sauvignon, Refosco dal Peduncolo Rosso. | **Colore:** rosso granato. | **Olfatto:** profumo ampio, intenso e persistente, fine con sentori di marrasca e noce moscata. | **Gusto:** vino di grande struttura, risulta vellutato e avvolgente.

Temperatura di servizio: 15-18°C.
Abbinamenti gastronomici: carni rosse, selvaggina, arrosti e formaggi stagionati.

Grape varieties: Merlot, Cabernet Sauvignon, Refosco dal Peduncolo Rosso. | **Colour:** garnet red. | **Nose profile:** perfumed, rich and persistent, with hints of cherry and nutmeg. | **Palate profile:** wine of great structure, result velvet and wrapround taste in the palate. | **Serving temperature:** 15-18°C. | **Food matching:** roasted red meat, braised meat and game, its smooth feeling quality is perfectly matched with aged cheeses.



Etichetta digitale | Digital label





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



CERTIFIED MANAGEMENT SYSTEM
ISO 22000

REGUTA PER L'AMBIENTE / Reguta for the environment
MISTO
Carta A4 ecologico della
gestione prestata responsabile
FSC® C121606
www.fsc.org



www.reguta.it