

PRODUTTORI DI VINO IN FRIULI • WINE PRODUCERS IN FRIULI



REGUTA

DI ANSELMI GIUSEPPE E LUIGI
SOCIETÀ AGRICOLA

www.reguta.it





Linea REGUTA
REGUTA LINE

“Il vino è un composto di umore e luce,,

(Galileo Galilei)

È un’aforisma sul vino che amiamo particolarmente in quanto in poche parole identifica la filosofia del nostro lavoro caratterizzato dallo stretto rapporto dell’uomo con la natura.

It is an aphorism about wine that we love especially because simply identifies the philosophy of our work characterized by the close relationship between man and nature.



REGUTA

VINI FRIULANI

La nostra è una storia di passione.
Ours is a story of passion.



Fin dagli anni 20 la famiglia coltiva con orgoglio questa terra: prima i nonni, poi i nostri genitori ed oggi noi, Giuseppe e Luigi, con i nostri figli. Un secolo di storia alle spalle, molta esperienza, grandi tradizioni ma anche lo sguardo rivolto sempre al futuro: adottiamo infatti le più moderne tecniche di produzione per garantire ai vini la qualità migliore ed esaltare l'unicità della nostra terra. I 250 ettari di vigneti sono il nostro giardino vicino al mare, ventilati dalle brezze marine e con terreni prevalentemente argillosi e ricchi di sali minerali che ci permettono di ottenere vini profumati e dal gusto inconfondibile. Anche nel cuore del Collio coltiviamo con cura e dedizione i nostri vigneti: qui l'uva prodotta viene vinificata e imbottigliata nella cantina di Dolegna del Collio.

Since the 1920s our family has been cultivating this land with passion; before the grandparents, then our parents and now we, Giuseppe and Luigi, with our sons. A century of history behind it, a lot of experience, great traditions, but also an outlook for the future: in fact we adopt the most advanced production technologies to ensure our wines the best quality and enhance the uniqueness of our land. Our 250 hectares of vineyards are our garden near the sea, ventilated by the sea breezes and loamy soils rich in minerals that allow us to obtain fragrant wines with an unmistakable taste. Also in the heart of Collio we cultivate with care and dedication our vineyards: here the produced grapes are vinified and bottled in the cellar of Dolegna del Collio.



Linea REGUTA
REGUTA LINE



LINEA REGUTA - REGUTA LINE

VINI BIANCHI



White Wines

PINOT GRIGIO	BIANCO DI BIANCO
SAUVIGNON	RIBOLLA GIALLA
CHARDONNAY	MÜLLER THURGAU
VERDUZZO	RIESLING
TRAMINER AROMATICO	



Linea REGUTA



PINOT GRIGIO

Vitigno: 100% Pinot Grigio | **Colore:** giallo paglierino con riflessi verdognoli | **Olfatto:** profumo fruttato fresco, giovane ed intenso, caratteristico con finale floreale | **Gusto:** sapore vellutato, armonico | **Temperatura di servizio:** 8-10°C.

Grape varieties: 100% Pinot Grigio | **Colour:** straw yellow with greenish tings | **Nose profile:** intense, young, fresh fruity with a floreal characteristic | **Palate profile:** delicate, harmonic with hints of ripe fruits | **Serving temperature:** 8-10°C.



Ottimo vino da aperitivo, ideale con insalate di mare e primi piatti a base di pesce e crostacei e zuppe particolarmente ricche e saporite.

Ideal as aperitif with seafood salads, main dishes of fish and in particular with rich and savory soups.

SAUVIGNON

Vitigno: 100% Sauvignon | **Colore:** giallo paglierino con sfumature verdognole | **Olfatto:** profumo delicatamente aromatico, intenso e persistente che ricorda il peperone verde, la foglia di pomodoro e la salvia | **Gusto:** sapore asciutto con una nota minerale nel finale | **Temperatura di servizio:** 8-10°C.

Grape varieties: 100% Sauvignon | **Colour:** straw yellow with greenish tings | **Nose profile:** delicate and well expressed with tings of green pepper, tomato leaf and sage | **Palate profile:** dry taste, fresh and mineral mouth feel | **Serving temperature:** 8-10°C.



Ideale con piatti a base di pesce, frutti di mare o crostacei. Si sposa anche alle carni bianche, prosciutto ed alle verdure cucinate.

Ideal with fish dishes and specially with white meat, ham and cooked vegetables.

CHARDONNAY

Vitigno: 100% Chardonnay | **Colore:** giallo paglierino con sfumature verdognole | **Olfatto:** presenta un bouquet fruttato con sentori di miele, mandorla tostata e di frutta esotica | **Gusto:** sapore pieno, persistente e gradevole; aroma fruttato | **Temperatura di servizio:** 10°C.

Grape varieties: 100% Chardonnay | **Colour:** straw yellow with greenish tings | **Nose profile:** fruity with honey and toasted almond hints. It has vanilla and exotic fruit notes | **Palate profile:** full taste, persistent and glade with fruity aromas | **Serving temperature:** 10°C.



Accompagna bene gli antipasti, le minestre ed ottimo con il pesce in genere.

Ideal for appetizers, soups and fish.



VERDUZZO

Vitigno: 100% Verduzzo Friulano | **Colore:** giallo intenso, dorato | **Olfatto:** al naso ricorda la fioritura dell'acacia, la frutta matura, susine e albicocche | **Gusto:** fine al palato, equilibrato, dolce ma non stucchevole | **Temperatura di servizio:** 10-12°C.

Grape varieties: 100% 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:** 10-12°C.



Molto apprezzato con i formaggi stagionati tipo il Grana Padano ed il Montasio, perfetto con la pasticceria secca.

It is a very appreciated wine with aged cheeses like Grana Padano and Montasio. It is perfect with fine biscuits.

TRAMINER AROMATICO

Vitigno: 100% Traminer Aromatico | **Colore:** giallo paglierino abbastanza carico | **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:** 10-12°C.

Grape varieties: 100% Traminer Aromatico | **Colour:** quite intense straw yellow | **Nose profile:** its aroma reminds of tilia flowers and ripe fruit | **Palate profile:** soft, well balanced, full mouth feel, perfect correspondence between nose and palate | **Serving temperature:** 10-12°C.



Ottimo vino da aperitivi e piatti di pesce, insuperabile come vino da fuori pasto.

The best wine for appetizers and fish dishes, unequalled as wine between meals.

BIANCO DI BIANCO

Vitigno: 60% Pinot Grigio, 40% Chardonnay | **Colore:** giallo paglierino più o meno intenso con sfumature verdognole | **Olfatto:** bouquet complesso in cui si percepiscono aromi delicati, leggermente aromatico | **Gusto:** al palato delicato ed appagante | **Temperatura di servizio:** 8-10°C.

Grape varieties: 60 % Pinot Grigio, 40% Chardonnay | **Colour:** a various intensity of straw yellow with greenish tings | **Nose profile:** a layered bouquet, delicate and slightly aromatic | **Palate profile:** delicate and gratifying | **Serving temperature:** 8-10°C.



Si accompagna bene con gli antipasti e le minestre e con il pesce in genere.

Well-matched with appetizers, soups and with every kind of fish.

RIBOLLA GIALLA

Vitigno: 100% 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 corposità fresca ed elegante | **Temperatura di servizio:** 10-12°C.

Grape varieties: 100 % Ribolla Gialla | **Colour:** straw yellow | **Nose profile:** delicate and well expressed with tings of wild flowers, herbs and grapefruit | **Palate profile:** likable, slightly sour, fresh and elegant mouth feel | **Serving temperature:** 10-12°C.



Si accompagna ad antipasti freddi, con salse agre o agrodolci, minestre, soprattutto creme vellutate e primi piatti a base di verdure e piatti di pesce.

Cold appetizers with sour or sweet sauces, soups, above all creme soups, vegetables main courses and fish dishes.



MÜLLER THURGAU

Vitigno: 100% Müller Thurgau | **Colore:** giallo paglierino con riflessi verdognoli | **Olfatto:** profumo delicato con note floreali e fruttate, sapore fresco e aromatico | **Gusto:** sapido e ben equilibrato al palato
Temperatura di servizio: 10-12°C.

Grape varieties: 100% Müller Thurgau | **Colour:** straw yellow with greenish tings | **Nose profile:** delicate, floreal and fruity, fresh and aromatic
Palate profile: well balanced, sapid mouth feel
Serving temperature: 10-12°C.



Si accompagna bene con antipasti di pesce ed a tipici formaggi friulani.

Well-matched with fish appetizers and typical cheeses from Friuli.

RIESLING

Vitigno: 100% Riesling | **Colore:** giallo paglierino
Olfatto: profumo floreale fruttato intenso e deciso
Gusto: sapido, fresco e persistente | **Temperatura di servizio:** 10-12°C.

Grape varieties: 100% Riesling | **Colour:** straw yellow | **Nose profile:** intense, delicate, floreal and fruity | **Palate profile:** sapid, fresh and persistent
Serving temperature: 10-12°C.



Si accompagna ad antipasti e pesce ed è anche ottimo come aperitivo.

Appetizers, fish and very good as an aperitif.

“I veri intenditori non bevono vino: degustano segreti.”

(Salvador Dalí)



Linea REGUTA
REGUTA LINE



LINEA REGUTA - REGUTA LINE

VINI ROSSI  *Red Wines*

ALTROPASSO
TAZZELENICHE
REFOSCO D.P.R.
PINOT NERO
CABERNET
PIGNOLO
MERLOT



Linea REGUTA
REGUTA LINE

ALTROPASSO... LASCIA IL SEGNO!

È il prodotto di punta
della nostra Azienda.
Asciutto, caldo
e corposo... al
palato non passa
inosservato!



ALTROPASSO Vino Rosso

Vitigno: 60% Merlot, 40% 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, con note tostate e vanigliate di qualità fine | **Gusto:** in bocca si presenta asciutto, caldo e di corpo. I tannini si sentono, ma in modo morbido grazie alla permanenza in barrique | **Temperatura di servizio:** 18°C.

Grape varieties: 60% Merlot, 40% Cabernet Sauvignon
Colour: ruby red tending to purple. With aging it becomes garnet | **Nose profile:** very elegant wine with fruity hints like blueberry and blackberry. It presents toasted and vanilla tings
Palate profile: dry, warm and full bodied. Tannins feel softly thanks to the aging in barriques | **Serving temperature:** 18°C.



*Vino ottimo con carni arrosto, in particolare di maiale, agnello e capra.
Si sposa bene con la cacciagione. Vino anche da meditazione.
An excellent wine with roasted meats, in particular pork, lamb and goat.
Ideal also with game. Also appreciated as a meditation wine.*



Linea REGUTA



TAZZELENICHE

Vitigno: 100% 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 "Taglialingua" | **Temperatura di servizio:** 18°C.

Grape varieties: 100% 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:** 18°C.



*Ideale per piatti a base di carni rosse e selvaggina in genere.
Ideal with red meat and game dishes.*

REFOSCO D.P.R.

Vitigno: 100% Refosco D.P.R. | **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:** 16-18°C.

Grape varieties: 100% Refosco d.P.R. | **Colour:** garnet red tending to purple | **Nose profile:** intense with a strong personality with fruity notes of cherry and blackberry along with a floreal sensation of wood violet | **Palate profile:** net mouth feel, with a pleasantly bitterish finish | **Serving temperature:** 16-18°C.



*Adatto ai primi piatti saporiti e minestre di legumi, ottimo con carni di manzo, capretto, agnello, fegato e fegatini.
Suitable for taste full main courses and legumes.
Best with beef, goat, lamb and liver.*

PINOT NERO

Vitigno: 100% 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 | **Gusto:** vino dal sapore secco, di buona struttura ed elegantemente equilibrato | **Temperatura di servizio:** 15-20°C.

Grape varieties: 100% 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:** 15-20°C.



*Si accompagna bene con piatti di carne rossa, selvaggina e con formaggi stagionati non troppo piccanti.
Suitable for red meat, game and aged cheeses which are not too hot.*



CABERNET

Vitigno: 50% Cabernet Franc, 50% 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:** 18°C.

Grape varieties: 50% Cabernet Franc, 50% Cabernet Sauvignon | **Colour:** ruby red | **Nose profile:** complex, striking with notes of red fruit like blackberry, raspberry and grassy hints of spices | **Palate profile:** full-bodied, captivating with tannins, with the flavour of blackberry and raspberry with a slight note of violet | **Serving temperature:** 18°C.



Indicato con gli arrosti di carni rosse, brasati e selvaggina. Il suo sapore pieno si armonizza perfettamente con i formaggi stagionati.

Roasted red meat, braised meat and game. Its mouth feeling quality is perfectly matched with aged cheeses.

PIGNOLO

Vitigno: 100% 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:** 18°C.

Grape varieties: 100% Pignolo | **Colour:** intense ruby red | **Nose profile:** very elegant wine with fruity hints like blueberry and blackberry | **Palate profile:** dry, captivating and full-bodied, tender tannins | **Serving temperature:** 18°C.



Ottimo con carni arrosto, in particolare di maiale, agnello e capra. Si sposa bene anche con la cacciagione.

Ideal with roasted meat especially pork, lamb and goat. Perfectly matched also with game.

MERLOT

Vitigno: 100% Merlot | **Colore:** rosso rubino, tendente al granato con l'invecchiamento | **Olfatto:** profumo delicato da giovane, gradevole se invecchiato | **Gusto:** sapore asciutto, sapido, robusto, di corpo giustamente tannico e armonico | **Temperatura di servizio:** 18°C.

Grape varieties: 100% Merlot | **Colour:** ruby red | **Nose profile:** delicate when young, pleasant with aging | **Palate profile:** dry taste, sapid, full-bodied with tannins and harmonious | **Serving temperature:** 18°C.



Si accompagna bene a risotti e pasta a base di carne, bolliti misti e stufato di coniglio.

It matches well with risotto and pasta with meat, boiled meat in general but it is perfectly matched with rabbit stew.

“Il vino aggiunge
un sorriso
all'amicizia
ed una scintilla
all'amore...”

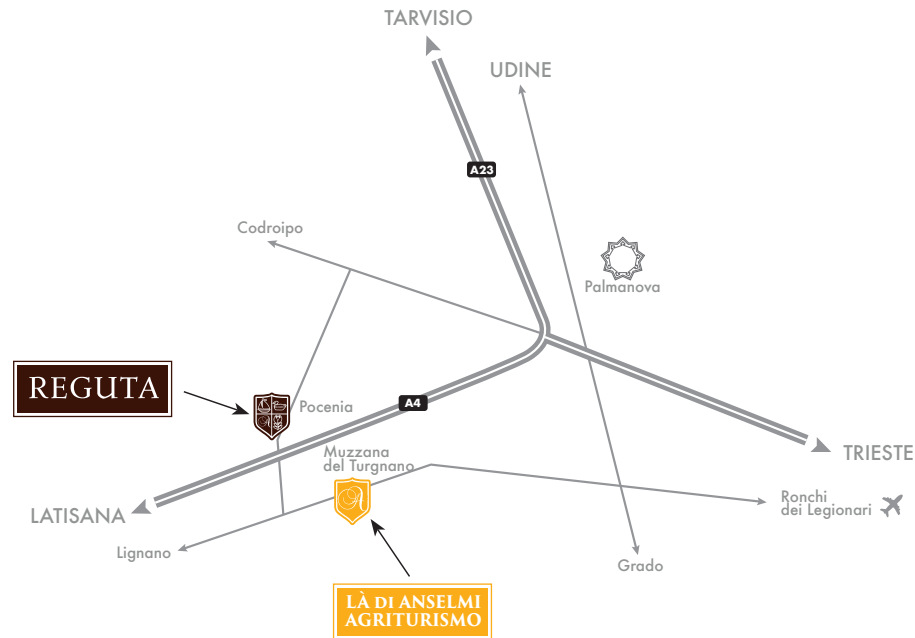
(E. De Amicis)



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





www.reguta.it