PITARS
VIGNETI DI FAMIGLIA IN FRIULI

CABERNET FRANC
DOC FRIULI

CARATTERISTICHE DEL VINO

Colore rosso rubino intenso. Il caratteristico sapore erbaceo di fogliame e radici si ammorbidisce con cenni floreali e fruttati. Il sorso è fresco e vibrante, con tannini flessuosi, e chiude con una nota ammandorlata. Dopo l'invecchiamento, l'erbaceo scompare per lasciare posto all'eterea gamma di sfumature dei grandi vini rossi.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

È vino da carni fredde della grande cucina e fra i migliori vini da arrosto. Indicato in particolare con selvaggina e cacciagione, con formaggi a pasta dura e invecchiati.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

16-18 °C.

TERRENO	Sassoso, tipico delle Grave del Friuli.
ALLEVAMENTO	Guyot.
VITIGNI	Cabernet Franc in purezza.
VENDEMMIA	Prima settimana di ottobre.
VINIFICAZIONE	In rosso con fermentazione su bucce con metodo "Ganimede" a temperatura controllata per favorire l'estrazione del colore, lo sviluppo e la conservazione dei profumi originari.
AFFINAMENTO	In bottiglia.

PITARS SNC.
di Pittaro Paolo e f.lli Società Agricola
Via Tonello, 10/A 33098 San Martino al Tagliamento PN
T +39 0434 88078 F +39 0434 889900
info@pitars.it
www.pitars.it