PITARS
VIGNETI DI FAMIGLIA IN FRIULI

CABERNET SAUVIGNON
DOC FRIULI

CARATTERISTICHE DEL VINO

Colore rosso rubino, di corpo robusto, pieno e sapido. Ha i tipici profumi nei toni erbacei, con muschio, more di rovo, rosa e una leggera speziatura. Armonioso al palato già da giovane con tannini ben amalgamati.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

È un vino da carni fredde della grande cucina, da arrosti di carni bianche e rosse, ottimo con pollame e formaggi a pasta dura.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

16-18 °C.

TERRENO	Sassoso, tipico delle Grave del Friuli.
ALLEVAMENTO	Guyot.
VITIGNI	Cabernet Sauvignon in purezza.
VENDEMMIA	Prima quindicina 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