PITARS
VIGNETI DI FAMIGLIA IN FRIULI

FRIULANO
DOC FRIULI

CARATTERISTICHE DEL VINO
Colore giallo paglierino con riflessi dorati. Vino fine e delicato, regala profumi di ginestra, pescanoce, mandorla e ananas. La bocca è vibrante, sapida e fresca di buona struttura con un finale agrumato e minerale. È un vino da bere giovane.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI
Eccellente come aperitivo, ottimo sugli antipasti magri, minestre in brodo e asciutte, sul pesce, sulle carni bianche.

TEMPERATURA DI SERVIZIO
10-12 °C.

TERRENO	Sassoso, tipico delle Grave del Friuli.
ALLEVAMENTO	Guyot.
VITIGNI	Friulano in purezza.
VENDEMMIA	Seconda quindicina di settembre
VINIFICAZIONE	In bianco, cioè mediante separazione del mosto dalle bucce con spremitura soffice. Fermentazione a temperatura controllata a 18 °C per favorire 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