PITARS
VIGNETI DI FAMIGLIA IN FRIULI

MALVASIA
DOC FRIULI

CARATTERISTICHE DEL VINO

Vino bianco dal colore giallo paglierino, offre toni dolci di mughetto e ciclamino, caramella al limone con pesca bianca ed erbe aromatiche. Fresco e fruttato, presenta un gusto asciutto, pulito e di grande sapidità.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Si sposa ad antipasti magri, piatti di pesce al forno e carni bianche.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

10-12 °C.

TERRENO	Sassoso, tipico delle Grave del Friuli.
ALLEVAMENTO	Guyot.
VITIGNI	Malvasia istriana in purezza.
VENDEMMIA	Prima 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