PITARS
VIGNETI DI FAMIGLIA IN FRIULI

MERLOT
DOC FRIULI

CARATTERISTICHE DEL VINO

Colore rosso rubino vivo, virante al granata col tempo, presenta un bouquet pieno e fragrante di frutti di bosco e ciliegie in confettura con sfumature di felce, spezie fini e muschio. In bocca è morbido, di buona freschezza e dal tannino vellutato.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

È indicato con piatti di carni rosse, arrosto, pollame, coniglio e con formaggi semistagionati.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

16-18 °C.

TERRENO	Sassoso, tipico delle Grave del Friuli.
ALLEVAMENTO	Guyot, Casarsa e Cordone Speronato.
VITIGNI	Merlot in purezza.
VENDEMMIA	Seconda 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