PITARS
VIGNETI DI FAMIGLIA IN FRIULI

PINOT GRIGIO
DOC FRIULI

CARATTERISTICHE DEL VINO

Vino dalla decisa personalità, ha un bouquet intenso dai profumi di frutta gialla acerba, erbe aromatiche e scorza di lime. Gusto fresco, sapido, morbido e avvolgente con una piacevole scia agrumata e delicatamente minerale.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Si adatta molto bene agli antipasti, in particolare a prosciutto, minestre leggere, pesce e carni bianche. Ottimo anche come aperitivo.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

8-10 °C.

TERRENO	Sassoso, tipico delle Grave del Friuli.
ALLEVAMENTO	Guyot.
VITIGNI	Pinot Grigio 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