PITARS
VIGNETI DI FAMIGLIA IN FRIULI

REFOSCO
DAL PEDUNCOLO ROSSO
DOC FRIULI

CARATTERISTICHE DEL VINO

Di colore rubino luminoso, ha un profumo leggiadro e sottile di bacche rosse, visciole, roselline e ciliegie. Sapido, fresco e vivo dal tannino ordinato su una scia sapida e amaricante. Si presta anche a un invecchiamento specie se ottenuto in annate particolarmente felici.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Sposa ottimamente le carni grasse, il pollame e i bolliti.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

16-18 °C.

TERRENO	Sassoso, tipico delle Grave del Friuli.
ALLEVAMENTO	Guyot.
VITIGNI	Refosco dal Peduncolo Rosso 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