PITARS
VIGNETI DI FAMIGLIA IN FRIULI

RIBOLLA GIALLA

IGT VENEZIA GIULIA

CARATTERISTICHE DEL VINO

Di colore giallo paglierino cristallino, la Ribolla Gialla è un vitigno autoctono friulano dai fragranti profumi floreali e fruttati che richiamano la susina e la pesca. Presenta al gusto un caratteristico sapore fresco e asciutto, elegantemente citrino, persistente sulle note agrumate e dal finale lievemente aromatico.

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	Ribolla Gialla 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