PITARS
VIGNETI DI FAMIGLIA IN FRIULI

SAUVIGNON
DOC FRIULI

CARATTERISTICHE DEL VINO

Colore paglierino. Ha i profumi tipici varietali del vitigno: foglia di pomodoro, melone, salvia e frutta esotica. Al palato è vibrante, freschissimo e minerale.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Vino da aperitivo e da antipasti al prosciutto. Ottimo con piatti di pesce nobile (aragosta, astice, scampi, salmone) e pesci salsati, creme e minestre delicate.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

8-10 °C.

TERRENO	Sassoso, tipico delle Grave del Friuli.
ALLEVAMENTO	Guyot.
VITIGNI	Sauvignon in purezza, clone R3.
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