PITARS
VIGNETI DI FAMIGLIA IN FRIULI

TRAMINER AROMATICO
DOC FRIULI

CARATTERISTICHE DEL VINO

Colore dorato smagliante. Naso intenso e goloso di frutta esotica, mimosa, rosa gialla, muschio bianco e buccia di limone in un perfetto mélange. Gusto morbido, ampio e fresco, saporoso.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Vino da antipasti caldi e freddi, piatti di pesce salsati, formaggi saporiti.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

10-12 °C.

TERRENO	Sassoso, tipico delle Grave del Friuli.
ALLEVAMENTO	Guyot.
VITIGNI	Traminer Aromatico 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