PITARS
VIGNETI DI FAMIGLIA IN FRIULI

PINOT BIANCO

DOC FRIULI

CARATTERISTICHE DEL VINO

Dal colore giallo paglierino brillante il Pinot Bianco si caratterizza al naso dalle note fruttate e speziate che ricordano mele mature, fiori di mandorlo e caramello.
In bocca rivela una personalità decisa dove un'elegante struttura si fonde ottimamente con un'equilibrata acidità. Il finale è lungo e persistente.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Molto versatile, il Pinot Bianco si abbina ottimamente a diverse pietanze, dagli antipasti sostanziosi ai primi piatti a base di riso, pasta e pesce.
Molto interessante anche con i piatti delicati della cucina asiatica.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

12°C - 14°C .

TERRENO	Sassoso, tipico delle Grave del Friuli.
ALLEVAMENTO	Guyot, doppio capovolto.
VITIGNI	Pinot Bianco in purezza.
VENDEMMIA	Seconda quindicina di settembre
VINIFICAZIONE	In bianco, cioè mediante separazione del mosto dalle bucce con spremitura soffice. Fermentazione prevalentemente in acciaio a temperatura controllata di 16 °C e parzialmente in legno di rovere francese.
AFFINAMENTO	In acciaio per 7 mesi.

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