PITARS

VIGNETI DI FAMIGLIA IN FRIULI

ROSATO

I.G.T. VENEZIA GIULIA

CARATTERISTICHE DEL VINO

Di colore rosa tenue presenta un bouquet fresco e fruttato, aprendosi con aromi di pesca, ananas e ribes.

Al palato rivela un corpo avvolgente e vellutato sostenuto da una fresca acidità che gli conferisce un finale lungo e rinfrescante.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Ideale come aperitivo, si abbina squisitamente anche con crostacei, crudi di pesce, primi della cucina mediterranea, salumi e formaggi freschi.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

12°C - 14°C

TERRENO	Sassoso, tipico delle Grave del Friuli.
ALLEVAMENTO	Guyot, doppio capovolto.
VITIGNI	Merlot e Pinot Nero.
VENDEMMIA	Seconda quindicina di settembre.
VINIFICAZIONE	Come per le uve bianche il rosato, dopo una breve macerazione a freddo, viene pressato e fermentato a temperatura controllata (16 °C) per favorire lo sviluppo e la conservazione dei profumi originari.
AFFINAMENTO	In acciaio per 6 mesi.

RICONOSCIMENTI

Concours Mondial du Bruxelles, Medaglia d'Argent

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