PITARS

VIGNETI DI FAMIGLIA IN FRIULI

ANGELO

PASSITO DI UVE AUTOCTONE
BIANCO

CARATTERISTICHE DEL VINO

Vino da meditazione, complesso, strutturato, dal colore antico caratterizzato dai classici sentori dell'appassimento e leggera sensazione d'infavato. Armonizza sensazioni dolci e acidule, sprigionando un avvolgente profumo di frutta candita, vaniglia e fiori di campo.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Ottimo come aperitivo, accompagna egregiamente tartufi di mare e ostriche. Si esalta sui formaggi saporiti, erborinati e piccanti, sul fegato d'oca e d'anatra.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

12 °C.

RICONOSCIMENTI

The WineHunter Award, Medaglia Rossa

Bibenda, 4 Grappoli

Vinibuoni d'Italia, 4 Stelle

Vini d'Italia del Gambero Rosso, 2 Bicchieri

Gilbert & Gaillard International Wine Guide, 85 pt.

Bibenda, 4 Grappoli

I vini di Veronelli, 86 pt.

TERRENO	Sassoso, tipico delle Grave del Friuli.
VITIGNI	Autoctoni friulani.
ALLEVAMENTO	Guyot.
VENDEMMIA	Selezione manuale in cassette.
VINIFICAZIONE	Appassimento delle uve per 60 giorni e vinificazione in bianco, cioè mediante separazione del mosto dalle bucce con spremitura soffice. Fermentazione a temperatura controllata a 20 °C per favorire lo sviluppo e la conservazione dei profumi originari e vinificazione in acciaio inox.
AFFINAMENTO	2 mesi in barrique.
PRODUZIONE	2000 bottiglie numerate.

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