PITARS

VIGNETI DI FAMIGLIA IN FRIULI

FOJÂL

METODO CLASSICO EXTRA BRUT

CARATTERISTICHE DEL VINO

Spuma persistente con perlage molto fine. Profumo complesso con note fruttate di agrumi, pesca e miele.
Gusto elegante, piacevolmente fresco e minerale.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Perfetto come aperitivo e a tutto pasto, ideale con ostriche, crostacei e linguine all'astice.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

7-9 °C.

TERRENO	Sassoso, tipico delle Grave del Friuli.
VITIGNO	Pinot Bianco/Chardonnay.
ALLEVAMENTO	Guyot, doppio capovolto.
VENDEMMIA	Raccolta manuale.
VINIFICAZIONE	In bianco, cioè mediante separazione del mosto dalle bucce con spremitura soffice. Prima fermentazione a temperatura controllata a 18 °C, lunga rifermentazione in bottiglia a 15 °C.
AFFINAMENTO	Sui lieviti per oltre 30 mesi.

RICONOSCIMENTI

The WineHunter Award, Medaglia Rossa

James Suckling, 90 pt.

Bibenda, 4 Grappoli

Vini d'Italia del Gambero Rosso, 2 Bicchieri

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