PITARS

VIGNETI DI FAMIGLIA IN FRIULI

MALVASIA

SPUMANTE DOLCE

CARATTERISTICHE DEL VINO

Vino spumante ottenuto dall'esclusiva selezione di uve Malvasia Istriana.
Cristallino, presenta un colore giallo paglierino, con perlage elegante.
Di grande ampiezza, regala decisi profumi di uva spina, biancospino,
pesca bianca e caramella al limone, con una tenue sfumatura di lavanda.
Il sorso è ricco e gradevolissimo con note sapide e agrumate.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Da fine pasto, ideale con i dolci lievitati della tradizione e le crostate da credenza.
Imprevedibile con pecorino e pere.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

6-8 °C.

TERRENO	Sassoso, tipico delle Grave del Friuli.
VITIGNO	Malvasia Istriana in purezza.
ALLEVAMENTO	Guyot doppio capovolto.
VENDEMMIA	Prima quindicina di settembre.
VINIFICAZIONE	In bianco, cioè mediante separazione del mosto dalle bucce con spremitura soffice. Fermentazione a temperatura controllata tra 12 e 16 °C per favorire lo sviluppo e la conservazione dei profumi originari. Presa di spuma da mosto in autoclave con metodo Martinotti-Charmat per 60 giorni.
AFFINAMENTO	In bottiglia.

RICONOSCIMENTI

Vinibuoni d'Italia, 4 Stelle

Vini d'Italia del Gambero Rosso, 1 Bicchiere

Vinistra 2016, Medaglia d'Argento

James Suckling, 87 pt.

Bibenda, 3 Grappoli

I Vini di Veronelli, 86 pt.

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