PITARS

VIGNETI DI FAMIGLIA IN FRIULI

NAOS

ROSSO I.G.T. VENEZIA GIULIA

CARATTERISTICHE DEL VINO

Vino rosso rubino di bellissima intensità, potente ed intrigante al naso, racconta di pepe nero, di tabacco, di cuoio, di mirtillo, di caffè, di cioccolato amaro.
Il sorso è deciso, morbido, grasso, con un grande impatto gustativo sui registri più secchi e tannini morbidi chiudendo poi con un lunghissimo finale balsamico.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Perfetto con piatti forti della cucina friulana, con la selvaggina, carni rosse e con formaggi saporiti.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

18 °C, stappare un'ora prima di servirlo.

TERRENO	Sassoso, tipico delle Grave del Friuli.
VITIGNI	Le migliori uve rosse.
ALLEVAMENTO	Guyot.
VENDEMMIA	Selezione manuale in cassette.
VINIFICAZIONE	A ppassimento di circa 20% delle uve. Vinificazione in rosso con macerazione sulle bucce per 15 giorni per l'estrazione del colore, lo sviluppo e la conservazione dei profumi originari.
AFFINAMENTO	24 mesi in barrique + affinamento in bottiglia.

RICONOSCIMENTI

The WineHunter Award, Medaglia Rossa

Guida Veronelli, 3 Stelle

Concours Mondial du Brussel, Medaglia d'Argento

Decanter World Wine Awards, Medaglia di Bronzo

Concorso Internazionale Vinitaly, Gran Menzione

Wine Enthusiast Magazine, 90 pt.

Gilbert & Gaillard International Wine Guide, 87 pt.

James Suckling, 91 pt.

Bibenda, 4 Grappoli

Vini d'Italia del Gambero Rosso, 2 Bicchieri

I Vini di Veronelli, 91 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