PITARS

VIGNETI DI FAMIGLIA IN FRIULI

PROSECCO

D.O.C. MILLESIMATO BRUT NATURE

CARATTERISTICHE DEL VINO

Paglierino brillante con perlage fine.
Al naso fiori bianchi, pesca e polpa bianca, gelso, mughetto e agrumi.
Bocca elegantemente briosa con freschezza in bella evidenza.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Ottimo fuori pasto o come aperitivo, con crostini o antipasti di pesce.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

8-10 °C.

RICONOSCIMENTI

James Suckling, 90 pt.
Bibenda, 3 Grappoli
Vinibuoni d'Italia, 4 Stelle
Vini d'Italia del Gambero Rosso, 2 Bicchieri
Falstaff, 91 pt.

TERRENO	Sassoso, tipico delle Grave del Friuli.
VITIGNO	Glera in purezza.
ALLEVAMENTO	Guyot.
VENDEMMIA	Prima quindicina di settembre.
VINIFICAZIONE	In bianco, cioè mediante separazione del mosto dalle bucce con spremitura soffice. Fermentazione a temperatura controllata a 18 °C per favorire lo sviluppo e la conservazione dei profumi originari. Presa di spuma in autoclave con metodo Martinotti-Charmat per non meno di 60 giorni.
AFFINAMENTO	In bottiglia.

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