PITARS

VIGNETI DI FAMIGLIA IN FRIULI

PROSECCO

SPUMANTE BRUT

CARATTERISTICHE DEL VINO

Vino spumante ottenuto dall'esclusiva selezione di uve Glera.
Presenta colore giallo paglierino tenue. Il profumo etereo regala note di mela, pera e magnolia. Al palato è brioso, fresco e morbido.
Gusto secco e asciutto in questa versione Brut.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

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

TEMPERATURA DI SERVIZIO

8-12 °C

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 45 giorni.
AFFINAMENTO	In bottiglia.

RICONOSCIMENTI

Falstaff, 92 pt.

Vini d'Italia del Gambero Rosso, 1 Bicchiere

James Suckling, 90 pt.

Bibenda, 3 Grappoli

Vinibuoni d'Italia, 4 Stelle

I Vini di Veronelli, 84 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