PITARS

VIGNETI DI FAMIGLIA IN FRIULI

PROSECCO ROSÉ

D.O.C. SPUMANTE BRUT

CARATTERISTICHE DEL VINO

Vino di raffinata eleganza. Dal brillante color rosa tenue, con perlage fine e persistente.
Bouquet con aromi floreali e di frutti di bosco, con una particolare nota di lampone e fiori di pesco. L'assaggio è fresco e bilanciato con note minerali di fondo e una succosa morbidezza al sorso.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Ideale come aperitivo e in abbinamento ad antipasti di gamberi, a couscous di verdure o a torte salate.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

8-10 °C.

RICONOSCIMENTI

Guida Vini Vitae, 3 Viti

Bibenda, 3 Grappoli

Vini d'Italia del Gambero Rosso, 2 Bicchieri

I Vini di Veronelli, 86 pt.

TERRENO	Sassoso, tipico delle Grave del Friuli.
VITIGNO	89% Glera e 11% Pinot Nero.
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