PITARS

VIGNETI DI FAMIGLIA IN FRIULI

RIBOLLA GIALLA

VINO SPUMANTE BRUT

CARATTERISTICHE DEL VINO

Il colore è giallo paglierino con lievi riflessi verdognoli. Il perlage è estremamente fine e persistente. Il profumo è delicato e complesso, fragrante di fiori e frutta: iris, glicine, pesca e limone.
Al palato esprime al meglio le caratteristiche di freschezza tipiche del vitigno, è ricco di struttura e di frutto e sorprende per la lunga persistenza aromatica.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Ottimo da aperitivo, ostriche e tartufi di mare. Antipasti di pesce delicati, anche a tutto pasto.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

8 °C.

RICONOSCIMENTI

Guida Vini Vitae, 3 Viti

Falstaff, 90 pt.

Concours Mondial de Bruxelles, Medaglia d'Argento

Concorso Vini DOC "Bertiûl tal Friûl" Bertiolo, Primo Classificato

Bibenda, 3 Grappoli

Vinibuoni d'Italia, 4 Stelle

James Suckling, 90 pt.

TERRENO	Sassoso, tipico delle Grave del Friuli.
VIGNETO	Braida Santa Cecilia, Codroipo UD.
VITIGNO	Ribolla Gialla in purezza.
ALLEVAMENTO	Guyot.
VENDEMMIA	Prima quindicina di settembre.
VINIFICAZIONE	In bianco, mediante separazione del mosto dalle bucce con spremitura soffice. Fermentazione a temperatura controllata a 16 °C per favorire lo sviluppo e la conservazione dei profumi originari. Spumantizzazione in autoclave con periodiche agitazioni dei lieviti.
AFFINAMENTO	In bottiglia.
FORMATO	750/1500 ml

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