PITARS

VIGNETI DI FAMIGLIA IN FRIULI

RIBOLLA GIALLA

SPUMANTE EXTRA BRUT

CARATTERISTICHE DEL VINO

Presenta un bel colore giallo paglierino, vivo e brillante, con perlage fine e persistente, dalla texture cremosa. Sensazioni di fiori primaverili si alternano a fresche note agrumate e di pesca bianca.
Al palato è fresco, di buon corpo e sapido, dalla caratteristica mineralità del territorio e caratterizzato da una sorprendente lunghezza.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Ottimo come aperitivo accompagnato da carpacci di pesce o dal Prosciutto di San Daniele; si sposa a piatti più intensi per un accompagnamento a tutto pasto.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

8 °C.

RICONOSCIMENTI

The WineHunter Award, Medaglia Rossa

Vinibuoni d'Italia, 4 Stelle

TERRENO	Sassoso, tipico delle Grave del Friuli.
VITIGNO	Ribolla Gialla 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 9 mesi.
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