PITARS

VIGNETI DI FAMIGLIA IN FRIULI

ROSÉ

SPUMANTE DRY

CARATTERISTICHE DEL VINO

Spumante di raffinata eleganza, dal brillante colore rosa tenue, con perlage fine e persistente.
Profumo delicato e fragrante, fruttato con sentori dolci di fragolina, melograno e confetto. Gusto morbido, delicatamente aromatico e bilanciato da buone freschezza e sapidità.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Estremamente piacevole al gusto, è uno spumante versatile che si presta ad abbinamenti con aperitivi salati e con la pasticceria secca.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

8-10 °C.

RICONOSCIMENTI

James Suckling, 90 pt.
Bibenda, 3 Grappoli

TERRENO	Sassoso, tipico delle Grave del Friuli.
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 da mosto in autoclave con metodo Martinotti-Charmat.
AFFINAMENTO	In bottiglia.
FORMATO	750 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