PITARS

VIGNETI DI FAMIGLIA IN FRIULI

TURÉIS

BIANCO I.G.T. VENEZIA GIULIA

CARATTERISTICHE DEL VINO

Vino bianco di grande struttura e poderosa intensità, dal colore dorato e brillante. Potente ed intrigante al naso, sprigiona profumi di ginestra, pescanoce, mandorla e ananas.
Il sorso è vibrante, con note sapide che perdurano fino alla chiusura agrumata.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Perfetto con primi dai sapori decisi come tortelli al Castelmagno o risotto al tartufo. Ideale con pesci ai ferri e carni bianche grigliate.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

12 °C.

TERRENO	Sassoso, tipico delle Grave del Friuli.
VITIGNO	Chardonnay, Friulano e Sauvignon (a seconda dell'annata).
ALLEVAMENTO	Guyot, doppio capovolto.
VENDEMMIA	Selezione manuale.
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.
AFFINAMENTO	Battonage, sospensione delle fecce fini per 18 mesi in barrique di rovere francese.

RICONOSCIMENTI

Concours Mondial du Sauvignon, Medaglia d'Oro
Guida Veronelli, 3 Stelle
Falstaff, 92 pt.
Concours Mondial de Bruxelles, Gran Medaglia d'Oro
Gilbert & Gaillard, Medaglia d'Oro
Decanter World Wine Awards, Medaglia d'Argento
Concours Mondial du Sauvignon, Medaglia d'Argento
Concours Mondial de Bruxelles, Medaglia d'Argento
Decanter World Wine Awards, Medaglia di Bronzo
Concorso Internazionale Vinitaly, Gran Menzione
Gilbert & Gaillard International Wine Guide, 89 pt.
James Suckling, 92 pt.
Bibenda, 4 Grappoli
Vini d'Italia del Gambero Rosso, 2 Bicchieri
I vini di Veronelli, 89 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