



PITARS
Digneti di famiglia in Friuli



TUREIS

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, pescaioce, 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

Riconoscimenti

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
James Suckling, 92 pt.
I vini di Veronelli, 91 pt.
Gilbert & Gaillard International Wine Guide, 89 pt.
Bibenda - 4 grappoli

Terreno

Sassoso, tipico delle grave del Friuli

Allevamento

Guyot, doppio capovolto

Vendemmia

2015, 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

Scheda tecnica

Acidità totale: 5,50 g/l;
Zuccheri riduttori: 3,0 g/l;
Alcool totale: 12,5% vol.
Estratto secco netto: 24,40 g/l