PIERPAOLO
PECORARI

RosAlba

Indicazione Geografica Protetta Venezia Giulia

Comune di produzione	Capriva del Friuli, Mossa
Natura del terreno	Altopiano ghiaioso calcareo (60 mt slm)
Età media	15 anni
Sistema di allevamento	Guyot 5.600 viti/ha
Resa	50 hl/ha
Vinificazione	Fermentazione in serbatoi di acciaio (18 °C). Permanenza sul deposito fine per 7 mesi con battonage settimanali. Imbottigliamento e breve affinamento in bottiglia.
Potenziale di invecchiamento	3 - 5 anni
Temperatura di servizio	8°C - 10°C
Abbinamento	Pesce, crostacei e frutti di mare, risotti, insalate, pizza. *Proposte piatti:* *Risotto di Vellutata di mare con topinambur.* *Pizza con bufala, basilico e pomodorini freschi.* *Capesante gratinate al burro e Brandy.* *Sandwich di orata alla siciliana.*

Via Tommaseo 56.
San Lorenzo Isontino IT 34070
+39 0481 808775
www.pierpaolopecorari.it

PIERPAOLO
PECORARI

PINOT GRIGIO

Indicazione Geografica Protetta Venezia Giulia

Vitigno	Pinot Grigio
Comune di produzione	San Lorenzo Isontino, Mossa, Moraro.
Natura del terreno	Altopiano ghiaioso calcareo (60 mt slm)
Età media	20 anni
Sistema di allevamento	Guyot 5.600 viti/ha
Resa	50 hl/ha
Vinificazione	Fermentazione in serbatoi di acciaio (20°C). Permanenza sul deposito fine per 7 mesi con battonage settimanali. Imbottigliamento e breve affinamento in bottiglia.
Potenziale di invecchiamento	4 - 6 anni
Temperatura di servizio	11 °C
Abbinamento	Pesce, crostacei e frutti di mare, primi piatti di pasta, carni bianche. *Proposte piatti:* *Pollo in Marinata di Chardonnay con Patate e Carote. Crostini con crema di lenticchie al rosmarino. Scorfano al timo.*

Via Tommaseo 56.
San Lorenzo Isontino IT 34070
+39 0481 808775
www.pierpaolopecorari.it

PIERPAOLO
PECORARI

MALVASIA

Indicazione Geografica Protetta Venezia Giulia

Vitigno	Malvasia Istriana
Comune di produzione	Mossa
Natura del terreno	Altopiano ghiaioso calcareo (60 mt slm)
Età media	50 anni
Sistema di allevamento	Guyot 4.800 viti/ha
Resa	40 hl/ha
Vinificazione	Fermentazione in serbatoi di acciaio (19°C). Permanenza sul deposito fine per 7 mesi con battonage settimanali. Imbottigliamento e breve affinamento in bottiglia.
Potenziale di invecchiamento	4 - 6 anni
Temperatura di servizio	12 °C
Abbinamento	Pesce al forno, frutti di mare, carni bianche. *Proposte piatti:* *Filetto di tonno in crosta di noci e pistacchi. Involtini di tacchino con patate, ricotta e pancetta. Trota salmonata all'arancia.*

Via Tommaseo 56.
San Lorenzo Isontino IT 34070
+39 0481 808775
www.pierpaolopecorari.it

PIERPAOLO
PECORARI

CHARDONNAY

Indicazione Geografica Protetta Venezia Giulia

Vitigno	Chardonnay
Comune di produzione	Mossa
Natura del terreno	Altopiano ghiaioso calcareo (60 mt slm)
Età media	20 anni
Sistema di allevamento	Guyot 5,000 viti/ha
Resa	50 hl/ha
Vinificazione	Fermentazione in tonneaux (19/21 °C). Permanenza sul deposito fine per 7 mesi con battonage settimanali. Imbottigliamento e breve affinamento in bottiglia.
Potenziale di invecchiamento	4 - 6 anni
Temperatura di servizio	11 °C
Abbinamento	Carne, pesce. *Proposte piatti:* *Bocconcini di rana pescatrice in crosta di mandorle. Cannelloni con crema di broccoletti alla ricotta e ragù speziato. Scaloppine al vino bianco e prezzemolo.*

Via Tommaseo 56.
San Lorenzo Isontino IT 34070
+39 0481 808775
www.pierpaolopecorari.it

PIERPAOLO
PECORARI

RIBOLLA GIALLA

Indicazione Geografica Protetta Venezia Giulia

Vitigno — Ribolla Gialla

Resa — 60 hl/ha

Vinificazione — Fermentazione in serbatoi di acciaio (18/20 °C). Permanenza sul deposito fine per 7 mesi con battonage settimanali. Imbottigliamento e breve affinamento in bottiglia

Potenziale di invecchiamento — 3 - 5 anni

Temperatura di servizio — 11 °C

Abbinamento — Antipasti di pesce, aperitivi, primi piatti di pasta.

Proposte piatti:
Pasta con pomodorini freschi, bruschette. Fagottini di porri, salmone e robiola. Caprese sfiziosa con salsa all'origano. Spaghetti integrali con pesto di piselli, pomodori secchi e stracciatella.

Via Tommaseo 56.
San Lorenzo Isontino IT 34070
+39 0481 808775
www.pierpaolopecorari.it

PIERPAOLO
PECORARI

FRIULANO

Doc Friuli Isonzo

Vitigno	Friulano
Comune di produzione	San Lorenzo Isontino
Natura del terreno	Altopiano ghiaioso calcareo (60 mt slm)
Età media	15 anni
Sistema di allevamento	Guyot 5.600 viti/ha
Resa	50 hl/ha
Vinificazione	Fermentazione in serbatoi di acciaio (19/21 °C). Permanenza sul deposito fine per 7 mesi con battonage settimanali. Imbottigliamento e breve affinamento in bottiglia.
Potenziale di invecchiamento	4 - 7 anni
Temperatura di servizio	12 °C
Abbinamento	Formaggi freschi, risotti, primi piatti di pasta, secondi di pesce al forno. *Proposte piatti:* *Insalata tiepida di polpo e patate. Branzino agli agrumi con patate novelle al rosmarino e zucchine prezzemolate.*

Via Tommaseo 56.
San Lorenzo Isontino IT 34070
+39 0481 808775
www.pierpaolopecorari.it

PIERPAOLO
PECORARI

SAUVIGNON BLANC

Indicazione Geografica Protetta Venezia Giulia

Vitigno	Sauvignon Blanc
Comune di produzione	San Lorenzo Isontino, Mossa
Natura del terreno	Altopiano ghiaioso calcareo (60 mt slm)
Età media	25 anni
Sistema di allevamento	Guyot 5.600 viti/ha
Resa	40 hl/ha
Vinificazione	Fermentazione in serbatoi di acciaio (17/19 °C). Permanenza sul deposito fine per 7 mesi con battonage settimanali. Imbottigliamento e breve affinamento in bottiglia.
Potenziale di invecchiamento	4 - 6 anni
Temperatura di servizio	11 °C
Abbinamento	Pesce da antipasti, primi piatti di pasta o secondi. *Proposte piatti:* *Baccalà agrodolce alla Ligure. Lasagne asparagi e raspadura. Spiedini di mazzancolle al lime, miele e semi di papavero. Vellutata di ceci con sautè di cozze e vongole.*

Via Tommaseo 56.
San Lorenzo Isontino IT 34070
+39 0481 808775
www.pierpaolopecorari.it

PIERPAOLO
PECORARI

PINOT BIANCO

Indicazione Geografica Protetta Venezia Giulia

Vitigno	Pinot Bianco
Comune di produzione	Mossa
Natura del terreno	Altopiano ghiaioso calcareo (60 mt slm)
Età media	30 anni
Sistema di allevamento	Guyot 5.600 viti/ha
Resa	30 hl/ha
Vinificazione	Fermentazione in serbatoi di acciaio con lieviti indigeni (19/21 °C). Permanenza sul deposito fine per 10 mesi con battonage settimanali. Imbottigliamento e breve affinamento in bottiglia.
Potenziale di invecchiamento	6 - 8 anni
Temperatura di servizio	11 °C
Abbinamento	Sashimi, risotti, primi piatti di pasta, pesce al forno *Proposte piatti:* *Risotto con gamberi zucchine e fiori di zucca. Spaghetti integrali con ricotta, broccoletti e speck croccante. Sandwich di orata alla siciliana.*

Via Tommaseo 56.
San Lorenzo Isontino IT 34070
+39 0481 808775
www.pierpaolopecorari.it

PIERPAOLO
PECORARI

KOLAUS - SAUVIGNON

Indicazione Geografica Protetta Venezia Giulia

Vitigno	Sauvignon Blanc
Comune di produzione	Località Kolaus - San Lorenzo Isontino
Natura del terreno	Altopiano ghiaioso calcareo (60 mt slm)
Età media	40 anni
Sistema di allevamento	Guyot 4.600 viti/ha
Resa	30 hl/ha
Vinificazione	Fermentazione in botti di rovere con lieviti indigeni (17/19 °C). Permanenza sul deposito fine per 9 mesi con battonage settimanali. Imbottigliamento e affinamento in bottiglia per 7 mesi.
Potenziale di invecchiamento	6 - 11 anni
Temperatura di servizio	11 °C
Abbinamento	Sushi, tempura. *Proposte piatti:* *Cirashi Sushi. Tempura di calamari e verdure.* *Carpaccio di manzo con rucola e grana.* *Uova in cocotte con salmone. Scampi alla busara.*

Via Tommaseo 56.
San Lorenzo Isontino IT 34070
+39 0481 808775
www.pierpaolopecorari.it

PIERPAOLO
PECORARI

OLIVERS - PINOT GRIGIO

Indicazione Geografica Protetta Venezia Giulia

Vitigno	Pinot Grigio
Comune di produzione	San Lorenzo Isontino, Mossa
Natura del terreno	Altopiano ghiaioso calcareo (60 mt slm)
Età media	15 anni
Sistema di allevamento	Guyot 5.600 viti/ha
Resa	40 hl/ha
Vinificazione	Fermentazione in botti di rovere con lieviti indigeni (17/19 °C). Permanenza sul deposito fine per 9 mesi con battonage settimanali. Imbottigliamento e affinamento in bottiglia per 7 mesi.
Potenziale di invecchiamento	4 - 6 anni
Temperatura di servizio	16 °C
Abbinamento	Scaloppina di Manzo, Pesce al forno sotto sale, primi. *Proposte piatti:* *Spiedini di mare. Gnocchetti di spinaci in salsa di taleggio. Zuppa di vongole del New England.*

Via Tommaseo 56.
San Lorenzo Isontino IT 34070
+39 0481 808775
www.pierpaolopecorari.it

PIERPAOLO
PECORARI

SORJS - CHARDONNAY

Indicazione Geografica Protetta Venezia Giulia

Vitigno	Chardonnay
Comune di produzione	Località Soris - San Lorenzo Isontino
Natura del terreno	Altopiano ghiaioso calcareo (60 mt slm)
Età media	40 anni
Sistema di allevamento	Guyot 4.600 viti/ha
Resa	30 hl/ha
Vinificazione	Fermentazione in botti di rovere con lieviti indigeni (17/19 °C). Permanenza sul deposito fine per 9 mesi con battonage settimanali. Imbottigliamento e affinamento in bottiglia per 7 mesi.
Potenziale di invecchiamento	6 - 11 anni
Temperatura di servizio	11 °C
Abbinamento	Risotti, insalate, pesce. *Proposte piatti:* *Spiedini di mare. Gnocchetti di spinaci in salsa di taleggio. Zuppa di vongole del New England. Branzino al sale. Insalata di riso al profumo di mare. Seppie in umido.*

Via Tommaseo 56.
San Lorenzo Isontino IT 34070
+39 0481 808775
www.pierpaolopecorari.it

PIERPAOLO
PECORARI

BAOLAR - MERLOT

Indicazione Geografica Protetta Venezia Giulia

Vitigno	Merlot
Comune di produzione	Mossa
Natura del terreno	Altopiano ghiaioso calcareo (60 mt slm)
Età media	60 anni
Sistema di allevamento	Guyot 4.000 viti/ha
Resa	30 hl/ha
Vinificazione	Macerazione in serbatoi di acciaio per 21 giorni con ripetuti dèlestage alla temperatura di 26/28 °C. Maturazione in botti di rovere francese da 225 lt per 12 mesi. Imbottigliamento e affinamento in bottiglia per 7 mesi.
Potenziale di invecchiamento	più di 10 anni
Temperatura di servizio	16 °C
Abbinamento	Carne, formaggi stagionati *Proposte piatti:* *Capretto al rosmarino. Arrosto di agnello. Filetto di manzo. Petto d'anatra laccato all'arancia. Involtini di vitello con prosciutto e formaggio.*

Via Tommaseo 56.
San Lorenzo Isontino IT 34070
+39 0481 808775
www.pierpaolopecorari.it

PIERPAOLO
PECORARI

MERLOT

Indicazione Geografica Protetta Venezia Giulia

Vitigno	Merlot
Comune di produzione	San Lorenzo Isontino, Mossa
Natura del terreno	Altopiano ghiaioso calcareo (60 mt slm)
Età media	15 anni
Sistema di allevamento	Guyot 5.600 viti/ha
Resa	40 hl/ha
Vinificazione	Macerazione in serbatoi di acciaio per 10 giorni con ripetuti dèlestage alla temperatura di 26/28 °C. Affinamento sui lieviti per 10 mesi. Imbottigliamento e breve affinamento in bottiglia.
Potenziale di invecchiamento	4 - 6 anni
Temperatura di servizio	15 °C
Abbinamento	Carne, formaggi stagionati *Proposte piatti:* *Arrosto ripieno di fichi e crudo. Fonduta di Reblochon. Cuore di scamone in crosta con lardo e porcini.*

Via Tommaseo 56.
San Lorenzo Isontino IT 34070
+39 0481 808775
www.pierpaolopecorari.it

PIERPAOLO
PECORARI

CABERNET FRANC

Indicazione Geografica Protetta Venezia Giulia

Vitigno	Cabernet Franc
Comune di produzione	Mossa
Natura del terreno	Altopiano ghiaioso calcareo (60 mt slm)
Età media	50 anni
Sistema di allevamento	Guyot 4.200 viti/ha
Resa	40 hl/ha
Vinificazione	Macerazione in serbatoi di acciaio per 10 giorni con ripetuti dèlestage alla temperatura di 26/28 °C. Affinamento in acciaio per 10 mesi. Imbottigliamento e breve affinamento in bottiglia.
Potenziale di invecchiamento	4 - 6 anni
Temperatura di servizio	16 °C
Abbinamento	Affettati e formaggi, carne alla piastra *Proposte piatti:* *Scaloppine al Marsala. Filetto in crosta.* *Tagliata di manzo. Costine glassate con salsa bbq.* *Bistecca alla Tartara. Raclette.*

Via Tommaseo 56.
San Lorenzo Isontino IT 34070
+39 0481 808775
www.pierpaolopecorari.it

PIERPAOLO
PECORARI

REFOSCO dal Peduncolo Rosso

Indicazione Geografica Protetta Venezia Giulia

Vitigno	Refosco dal peduncolo Rosso
Comune di produzione	San Lorenzo Isontino, Mossa e Capriva del Friuli
Natura del terreno	Altopiano ghiaioso calcareo (60 mt slm)
Età media	15 anni
Sistema di allevamento	Guyot 5.600 viti/ha
Resa	40 hl/ha
Vinificazione	Macerazione in serbatoi di acciaio per 20 giorni con ripetuti dèlestage alla temperatura di 26/28 °C. Maturazione in botti di rovere francese da 225 lt per 10 mesi. Imbottigliamento e breve affinamento in bottiglia.
Potenziale di invecchiamento	4 - 7 anni
Temperatura di servizio	16 °C
Abbinamento	Arrosti e formaggi stagionati, speck, prosciutto, grigliate di carne. *Proposte piatti:* *Hamburger piemontesi con salsa aioli affumicata.* *Rotolo di polenta con salsiccia e funghi.* *Medaglioni di maiale al roquefort.*

Via Tommaseo 56.
San Lorenzo Isontino IT 34070
+39 0481 808775
www.pierpaolopecorari.it

PIERPAOLO
PECORARI

CABERNET SAUVIGNON

Indicazione Geografica Protetta Venezia Giulia

Vitigno — Cabernet Sauvignon

Resa — 40 hl/ha

Vinificazione — Macerazione in serbatoi di acciaio per 10 giorni con ripetuti dèlestage alla temperatura di 26/28 °C. Affinamento in acciaio per 10 mesi. Imbottigliamento e breve affinamento in bottiglia.

Potenziale di invecchiamento — 4 - 6 anni

Temperatura di servizio — 16 °C

Abbinamento — Carni, primi piatti di pasta al sugo di selvaggina

Proposte piatti:
Lasagne con ragù di coniglio e funghi.
Braciole di maiale con crema di zucca e taleggio.
Trippa alla parmigiana. Crostone bruscato con luganega e peperoni affumicati.

Via Tommaseo 56.
San Lorenzo Isontino IT 34070
+39 0481 808775
www.pierpaolopecorari.it

PIERPAOLO
PECORARI

TRAMINER AROMATICO

Indicazione Geografica Protetta Venezia Giulia

Vitigno	Traminer Aromatico
Comune di produzione	Corona
Natura del terreno	Altopiano ghiaioso calcareo (60 mt slm)
Età media	30 anni
Sistema di allevamento	Guyot 5.600 viti/ha
Resa	30 hl/ha
Vinificazione	Fermentazione in serbatoi di acciaio con lieviti indigeni (17/19 °C). Permanenza sul deposito fine per 10 mesi con battonage settimanali. Imbottigliamento e breve affinamento in bottiglia.
Potenziale di invecchiamento	6 - 8 anni
Temperatura di servizio	11 °C
Abbinamento	Foie Gras, scampi alla griglia, antipasti di pesce crudo. *Proposte piatti:* *Cozze in salsa di vino bianco e panna. Insalata di aringa affumicata. Riso venere con ciuffi di calamari e mazzancolle.*

Via Tommaseo 56.
San Lorenzo Isontino IT 34070
+39 0481 808775
www.pierpaolopecorari.it

PIERPAOLO
PECORARI

TAO - REFOSCO

Indicazione Geografica Protetta Venezia Giulia

Vitigno	Refosco dal peduncolo rosso
Comune di produzione	Moraro
Natura del terreno	Altopiano ghiaioso calcareo (60 mt slm)
Età media	30 anni
Sistema di allevamento	Guyot 5.400 viti/ha
Resa	30 hl/ha
Vinificazione	Macerazione in serbatoi di acciaio per 24 giorni con ripetuti dèlestage alla temperatura di 26/28 °C. Maturazione in botti di rovere francese da 225 lt per 12 mesi. Imbottigliamento e affinamento in bottiglia per 36 mesi.
Potenziale di invecchiamento	più di 10 anni
Temperatura di servizio	16 °C
Abbinamento	Selvaggina, formaggi stagionati *Proposte piatti:* *Capriolo in salmì con polenta di grano saraceno.* *Parmigiana di melanzane.*

Via Tommaseo 56.
San Lorenzo Isontino IT 34070
+39 0481 808775
www.pierpaolopecorari.it

PIERPAOLO
PECORARI

ADSUM

Vino Bianco Dolce

Vitigno	Sauvignon Blanc e Traminer Aromatico
Comune di produzione	Località Kolaus - San Lorenzo Isontino
Natura del terreno	Altopiano ghiaioso calcareo (60 mt slm)
Età media	40 anni
Sistema di allevamento	Guyot 4.600 viti/ha
Resa	10 hl/ha
Vinificazione	Appassimento per un mese a Ramandolo. Fermentazione in botti di rovere (17/19 °C). Permanenza sul deposito fine per 11 mesi con battonage settimanali. Imbottigliamento e affinamento in bottiglia per 7 mesi.
Potenziale di invecchiamento	6 - 9 anni
Temperatura di servizio	11 °C
Abbinamento	Biscotti secchi, formaggi stagionati *Proposte piatti:* *Risotto con Castelmagno e nocciole, Cous Cous con frutta secca e miele, Paccheri ripieni di baccalà su fonduta di formaggio, Biscottini al cacao e nocciole con confettura.*

Via Tommaseo 56.
San Lorenzo Isontino IT 34070
+39 0481 808775
www.pierpaolopecorari.it