



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.pierpaolopcorari.it