



PIERPAOLO
PECORARI

RosAlba

GESCHÜTZTE GEOGRAPHISCHE ANGABE JULISCH-VENETIEN

- Anbaugbiet (Gemeinde)** — Capriva del Friuli, Mossa
- Bodenbeschaffenheit** — Kieselkalk-Hochebene (60 ü.d.M.)
- Durchschnittsalter** — 15 Jahre
- Reberziehung** — Guyot 5.600 Rebstöcke/ha
- Ertrag** — 50 hl/ha
- Vinifikation** — Vergärung in Edelstahltanks (18 °C).
Verbleib auf der Feinhefe für 7 Monate mit
wöchentlicher battonage. Flaschenabfüllung
und kurze Reifung in der Flasche.
- Reifepotenzial** — 3 - 5 Jahre
- Serviertemperatur** — 8°C - 10°C
- Wein-Speisen-Kombination** — Fisch, Schalentiere und Meeresfrüchte,
Risotti, Salate, Pizza.
- Serviervorschläge:*
*Cremiges Risotto mit Meeresfrüchten und
Topinambur. Pizza mit Büffelmozzarella,
Basilikum und frischen kleinen Tomaten.
Gratinierte Capesante (Jakobsmuscheln) an
Butter und Brandy. Sandwich mit Goldbrasse
auf sizilianische Art.*



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