PITARS

Vigneti di famiglia in Friuli

CONVENZIONE FABI

L'offerta che riserviamo al FABI si articola in due punti:

1. **Convenzione per i tesserati FABI** – 10% di sconto sull'acquisto dei vini in bottiglia presso lo spaccio aziendale di San Martino al Tagliamento (PN).

2. **Confezioni di Natale** – in tre fasce di prezzo:
   - **Confezione 1 - €14,00** Prosecco Spumante DOC Millesimato + la Gubana di Cividale del Friuli;
   - **Confezione 2 - €30,00** Due bottiglie a scelta tra Bianchi e Rossi; Uno Spumante; la Gubana di Cividale del Friuli; a scelta dalla nostra Selezione di Eccellenze Gastronomiche: lo Speck tirolese oppure la coppia Ragù tirolese e Pasta ai grani antichi da S. Giorgio della Richinvelda;
   - **Confezione 3 - €50,00** Due bottiglie a scelta tra Bianchi e Rossi; Uno Spumante, Una Riserva Bianca o Rossa; Quattro prodotti della nostra Selezione di Eccellenze Gastronomiche (Gubana di Cividale del Friuli, Caffè da torrefazione triestina, Praline da San Daniele del Friuli, Formaggio della Latteria di Aviano)

Esempi di confezioni

PITARS

Vigneti di famiglia in Friuli

Inoltre disponiamo tutto l'anno della **Gift Card**: controvalore minimo di **€25,00** convertibile in bottiglie e prodotti gastronomici presso lo spaccio aziendale di San Martino al Tagliamento, senza scadenza.

Cordiali saluti.

Pitars snc

San Martino al Tagliamento, 30 settembre 2020

Gift Card

PITARS

Vigneti di famiglia in Friuli

COMPANY PROFILE

La Storia

I Pitars sono una stirpe di vignaioli maestri del far buon vino dal 1510. Una famiglia friulana dalla storia autentica che crede da sempre nella passione per la propria terra e la coltivazione della vite.
All'inizio del secolo scorso fu Romano Pittaro, esperto vignaiolo, il primo a introdurre i cloni francesi di qualità importati dal senatore Pecile e dal Conte di Brazzà nel 1880.
A cavallo del conflitto mondiale vengono messi a dimora e gettate le basi dei vigneti di famiglia di S. Martino e della Sassonia.
È poi il figlio Angelo, un giovane viaggiatore, per quindici anni in Venezuela e poi di nuovo nel suo amato Friuli, a dare nuovo slancio all'impresa famigliare costruendo nel 1968 la moderna Cantina San Martino. Una costruzione moderna dove poter vinificare con cura le uve coltivate in azienda e tenere separate le migliori partite di ogni varietale. In particolare i vini bianchi, protagonisti della rivoluzione enologica che hanno caratterizzato gli anni 70 in Friuli.
Negli anni novanta vengono ampliati i vigneti con l'acquisizione del corpo di Braida S. Cecilia, in località Rivolto, dove i cloni di vitigni autoctoni si affacciano alle acrobazie delle Frecce Tricolori.

Oggi sono Loris, Bruno, Mauro e Paolo i testimoni di quell'ardore che ha riempito di significato la storia di intere generazioni.
La tutela dell'ambiente e la produzione di vini di eccellenza sono gli obiettivi che ne animano il lavoro.

I Vigneti di Famiglia

I 140 ettari di vigneti dell'azienda si estendono tra le provincie di Udine e Pordenone, sulle sponde del fiume Tagliamento, nella celebre D.O.C. delle Grave del Friuli. Un territorio di complessità unica, risultato dell'azione millenaria delle piene del grande fiume, che con le sue alluvioni ha creato un mosaico di depositi calcareo-dolomitici, alternati in profondità a sabbie e argille. In questi suoli sassosi solo le viti più ricche vengono messe a dimora e sono coltivate per una bassa resa per ettaro.
In questo anfiteatro morenico le fredde correnti alpine incontrano le temperate brezze dell'Adriatico in un microclima particolarmente vocato alla viticoltura. Grazie alle escursioni termiche tra giorno e notte, esaltate dall'ampia superficie sassosa del suolo, i grappoli maturano sani e sviluppano il loro potenziale aromatico. Ogni acino sotto la buccia particolarmente spessa è un ricco forziere di profumi e sapori.
Una terra dalla forte personalità, vocata a una produzione vinicola di altissima qualità, con grandi vitigni caratterizzati da aromi assolutamente unici.

La cantina di San Martino

La tradizione vinicola della famiglia Pittaro è un'arte tramandata di generazione in generazione, ricca dei valori della tradizione rurale friulana e del sapere raffinato, che caratterizza ogni fase del complesso processo di vinificazione.
Un mestiere antico, che si rinnova in una struttura tecnologicamente all'avanguardia, la cantina di S. Martino, dotata di sistemi di vinificazione altamente specializzati e di una capacità di più di ventimila ettolitri, testimone di un'evoluzione agrotecnica di grande valore. La cantina è un modello architettonico innovativo, costruito secondo i principi della bio-edilizia, con materiali naturali a basso impatto ambientale e ad alto risparmio energetico.
Una perfetta sintesi di forma e funzione in armonia con la bellezza della natura del vigneto perfetto e nel sontuoso giardino che la circonda.
Al suo interno è celata la barricaia, il cuore dell'azienda, dove riposano e invecchiano lentamente i vini più preziosi, per raggiungere il perfetto equilibrio e la massima espressione delle loro qualità. Al suo fianco la innovativa cella di appassimento, scrigno dei migliori grappoli, selezionati e raccolti a mano, che qui rimangono in un'atmosfera controllata aspettando di rivelare grandi sorprese.

I Vini

Una produzione d'eccellenza di freschi vini d'annata e importanti vini invecchiati e da 'meditazione', come Angelo, dolce passito di uve autoctone. La selezione dei vini Pitars incontra il gusto esperto ed esigente promettendo ai sensi un'esperienza intensa e inconfondibile, capace di sorprendere anche gli amanti degli spumanti.
Frutto dell'esclusiva selezione delle migliori partite della vendemmia, i vini d'annata esprimono la genuina purezza di ogni singolo vitigno in un'armonia di freschezza e fragranza.
Ben 15 sono le varietà coltivate in azienda: i bianchi Chardonnay, Friulano, Picolit, Pinot Bianco, Pinot Grigio, Prosecco, Ribolla Gialla, Sauvignon, Traminer Aromatico, Verduzzo Friulano e le uve a bacca rossa: Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot, Pinot Nero, Refosco dal Peduncolo Rosso. Ogni etichetta è firmata dal toponimo del vigneto da cui proviene.
Gli uvaggi Naos e Tureis non sono solo il risultato delle cure più meticolose in vigneto e in cantina, ma soprattutto della ricca tradizione famigliare e di un bagaglio di esperienze accumulato in decenni di vendemmie. Entrambe esprimono al massimo le qualità enologiche dei Pitars e il grande potenziale del territorio, regalando un'esperienza intensa ed inconfondibile.
Brio ed eleganza contraddistinguono gli spumanti, protagonisti dei momenti più speciali, con personalità unica e stile.

Mercati e Comunicazione

Il castello del vino è un piccolo mondo antico dove regna la pace serena della bellezza della natura rispettata dall'uomo che se ne prende cura.
Il calore di un tempo e la regale imponenza di un'architettura all'avanguardia immersa in un sontuoso giardino circondato da vigne a perdita d'occhio. Un luogo speciale, dove fermarsi a contemplare lo splendore del mondo degustando vini eccellenti da condividere con piacere sincero. Così accogliamo gli ospiti che fanno visita alla cantina: con la raffinatezza del passato e il calore di persone che vi lasceranno un ricordo da conservare.

Nella storia la qualità dei vini friulani è da sempre apprezzata dalle case regnanti e dalle elite di tutta europa. Oggi l'azienda vinicola Pitars esporta circa il 70% della produzione annuale in 19 paesi nel mondo. La nuova generazione della famiglia ha in azienda un compito specifico: contribuire alla costante innovazione e rivelare a chi stappa la bottiglia Pitars i grandi valori che vi sono contenuti.

Dati

Proprietà: Famiglia Pittaro

Anno di fondazione: 1968

Numero di collaboratori: 15

Vigneti di proprietà: 146 ettari

Resa media per ettaro: 94 quintali per ettaro

Fatturato nell'esercizio 2015 : € 5.2 milioni

Fatturato Export: 46%, in 23 paesi

Numero di bottiglie prodotte nel 2015: 632.000

Capacità di imbottigliamento giornaliera: 14.000 bottiglie

Energia prodotta da fonti rinnovabili nel 2015: 84.000 kW

Energia consumata nel 2015: 366.000 kW

Certificazioni: IFS, BRC global standard (in corso di certificazione)

PITARS

Vigneti di famiglia in Friuli

PITARS s.n.c.
di Pittaro Paolo e f.lli
Società Agricola

Via Tonello 10/A 33098
S. Martino al Tagliamento PN

Tel +39 0434 88078
Fax +39 0434 889900

www.pitars.it
info@pitars.it