
FANTIN NODĀR

Friuli Colli Orientali

FRIULANO

Friuli Colli Orientali DOC

Varietà delle Uve

Tocai Friulano 100%

Tecnica di produzione

Vino prodotto con uve Tocai selezionate nella zona del Friuli Colli Orientali, nel comune di Premariacco, in provincia di Udine; coltivate a guyot semplice. Fermenta in acciaio inox ad una temperatura di 18°-19°C per circa 15-20 giorni; affina in serbatoi di acciaio inox e successivamente in bottiglia per 3 mesi.

Caratteristiche organolettiche

Elegante e delicato, caratterizzato da una gradevole mineralità e dal tipico aroma di mandorla, con sentori di frutta bianca e fiori di campo.

Consigli del produttore

Ideale con antipasti, piatti a base di pesce o carni bianche. Servire ad una temperatura di 10/12°C.

Rocca delle Macie
