

---

**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**

---