
FANTIN NODĀR

Friuli Colli Orientali

PICOLIT

Colli Orientali del Friuli DOCG

Varietà delle Uve

Picolit 100%

Tecnica di produzione

Vino prodotto con uve Picolit selezionate nella zona del Friuli Colli Orientali, nel comune di Premariacco, in provincia di Udine; coltivate a guyot semplice. Appassimento delle uve naturale per 45/60 giorni all'aria aperta. Fermenta in acciaio inox ad una temperatura di 18°-19°C per circa 20-25 giorni. Affina in barrique di rovere francese per minimo 36 mesi e successivamente in bottiglia per 3 mesi.

Caratteristiche organolettiche

Di colore ambra dorata, è un vino di grande consistenza con un bouquet di profumi ampio e variegato di albicocca sciroppata, fiori di pesco, miele e vaniglia, con note leggermente speziate. Di struttura imponente e lunga persistenza; armónico, elegante e fine.

Consigli del produttore

Perfetto per i momenti di meditazione, il Picolit gioca con formaggi saporiti, piccanti ed erborinati. Accompagna senza timore il foie gras e non disdegna la pasticceria secca.

Servire ad una temperatura di 12/14°C.

Rocca delle Macie