
FANTIN NODĀR

Friuli Colli Orientali

RIBOLLA GIALLA

Friuli Colli Orientali DOC

Varietà delle Uve

Ribolla Gialla 100%

Tecnica di produzione

Vino prodotto con uve Ribolla gialla 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

Dotato di un caratteristico aroma di fiori di glicine e sentori agrumati. Equilibrato e armonioso con un'interessante nota fresca e minerale sul finale.

Consigli del produttore

Ideale con aperitivi e antipasti di mare crudi o con cotture veloci e leggere. Servire ad una temperatura di 10/12°C.

Rocca delle Macie
