
FANTIN NODĀR

Friuli Colli Orientali

SAUVIGNON

Friuli Colli Orientali DOC

Varietà delle Uve

Sauvignon Blanc 100%

Tecnica di produzione

Vino prodotto con uve Sauvignon Blanc 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 con frequenti bâtonnage e successivamente in bottiglia per 3 mesi.

Caratteristiche organolettiche

Elegantemente varietale con sentori di peperoni, ortica e foglia di pomodoro, sostenuti da note di erbe aromatiche fresche.

Consigli del produttore

Accompagna magistralmente tutto il pescato.

Servire ad una temperatura di 10/12°C.

Rocca delle Macie
