

# FANTIN NODĀR

Azienda fondata in una zona particolarmente vocata del Friuli Orientale, dove le dolci colline sono un'alternanza di terreni di marne e arenarie, chiamati in friulano "ponca". Di proprietà della famiglia Ermacora che vinifica unicamente uve proprie e ne fa, da sempre, il suo punto di forza.

## Fantin Nodâr

Casali Ottelio 4 – 33040 Orsaria di Premariacco (UD)  
[www.fantinnodar.com](http://www.fantinnodar.com)



## MALVASIA

### IN VIGNETO

**Varietà:** Malvasia Istriana

**Zona di produzione:** Friuli Colli Orientali

**Comune:** Premariacco (Udine)

**Età media degli impianti:** 10 anni

**Densità d'impianto:** 5.000 ceppi/ha

**Resa per ettaro:** 7.000 kg/ha

**Altimetria media:** 114 slm

**Esposizione:** mista

**Sistema d'allevamento:** guyot semplice

**Tipologia del terreno:** marna

**Epoca di vendemmia:** seconda decade di settembre

### IN CANTINA

**Separazione dal raspo:** diraspapigiatura

**Chiarifica:** statica a freddo o flottazione

**Recipiente di fermentazione:** acciaio inox

**Temperatura di fermentazione:** 18-19 °C

**Lieviti:** selezionati

**Durata fermentazione:** 15-20 giorni

**Élevage:** affinamento in serbatoi di acciaio inox con frequenti batonnage

**Illimpidimento:** statico e filtrazione

**Affinamento in bottiglia:** 3 mesi

### NELLA BOTTIGLIA

Dotato di un profumo intenso e varietale, con una leggera nota aromatica che ricorda la lavanda. Morbido e ben equilibrato con spiccate note minerali, quasi salmastre. Ideale con antipasti, primi e secondi piatti a base di pesce e carni delicate. Servire a 10-12 °C

**Grado alcolico indicativo:** 13,5% vol

**Miglior picco evolutivo:** 5 anni

**Capacità di affinamento:** oltre 10 anni