

Fior d'Arancio Passito

Denominazione DOCG Colli Euganei



Tipologia: Vino bianco dolce

Vitigni: Fior d'Arancio (Moscato giallo)

Zona di coltivazione: Parco Regionale dei Colli Euganei Veneto

Terreno: argilloso - calcareo di origine vulcanica

Vendemmia: seconda quindicina di settembre, raccolta a mano in cassetta con selezione delle uve

Vinificazione: appassimento naturale in corrente d'aria fino alla concentrazione zuccherina minima di 320 -330 g/l traducibile in un calo di peso pari al 50%. La prima fase fermentativa viene eseguito in vasche inox a temperatura controllata fino al raggiungimento di 6° Alcool. Successivamente il mosto-vino viene trasferito in barrique da 225 lt dove completa la fermentazione una volta pulito con un travaso, il vino sosta nelle stesse barrique dove si è completata la fermentazione per un periodo di circa 15 mesi, prevede una sosta in bottiglia di almeno 6 mesi che

permetta un riequilibrio dopo lo stress dell'imbottigliamento

Colore: decisamente cristallino, la tonalità è in bilico tra il giallo dorato e l'ambra merito sia del lungo appassimento che dall'invecchiamento in barrique di Rovere di varie origini.

Aroma: intenso e molto persistente con sensazioni odorose quasi pungenti, spicca particolarmente la nota mielosa dei mille fiori e dei fiori d'arancio, del glicine, accompagnate da piacevoli sensazioni di frutta secca, noce moscata e chiodi di garofano; nel finale compare una leggera nota eterea derivante da un iniziale processo di esterificazione

Gusto: in bocca è ancora più marcata la sensazione di frutta stra-matura, prugna ed albicocca mentre la presenza di spezie.

Abbinamenti: dolci e formaggi erborinati, vino da meditazione.

Conservazione: come tutti i vini deve essere conservato in luoghi freschi (sotto i

18 gradi) e poco luminosi non soggetti a elevati sbalzi termici.

Dati Analitici:

Temperatura servizio: 8° - 10° C
Contenuto in Alcohol: 14% by vol.
Residuo zuccherino: 110 gr./lt.
Acidità totale: 5,3 gr./lt.

Bicchieri consigliati: Moscato Coupe

Formati Disponibili: 0.75 lt - 1,5 lt

