

Colli Euganei Fior d'Arancio passito DOCG



Tipologia: vino passito

Uva da cui è stato prodotto: Colli Euganei Fior d'arancio (Moscato giallo)

Gradazione alcolica: da 12 % a 16% a seconda dell'annata

Acidità fissa: 7-8 gr/L espressa in acido tartarico

Contenuto in solfiti: ca 80 mg/L di solforosa totale

Zona di produzione: Colli Euganei, comune di Vo'.

Sistema d'allevamento: cappuccina semplice (guyot), gemme a frutto 6/8, produzione media kg 2 per ceppo

Dati tecnici di coltivazione: conduzione biologica sotto controllo ICEA

Epoca di raccolta: settembre-

Dati tecnici di vinificazione: taglio del tralcio a maturazione, appassimento sulla pianta per 15-30 giorni.

Raccolta manuale, macerazione a freddo della buccia, pressatura.

Fermentazione in acciaio fino ad esaurimento, quindi lunga sosta in vecchie botti di rovere.

Abbinamenti e note: vino da dessert, ottimo con dolci secchi e formaggi erborinati