



# FIOR D'ARANCIO

Colli Euganei Passito D.O.C.G.

Il Moscato Fior d'Arancio ha trovato nei Colli Euganei il suo "habitat" ideale regalandoci un vino inimitabile. Una selezione delle uve più mature fatte appassire sui graticci, scelta attenta degli acini migliori, pigiatura, fermentazione lenta e riposo in legni di rovere per 12 mesi sono gli ingredienti indispensabili per ottenere questo vino di colore dorato e lucente. I profumi sono intensi e inebrianti: agrumi canditi, albicocca secca, spezie, con note di miele e vaniglia. Al palato è dolce, morbido, elegante, persistente, non stucchevole, in giusto equilibrio tra dolcezza e misurata acidità. Può essere proposto, a 10°, a dolci al cucchiaino, millefoglie, pasticceria secca, formaggi, fegato d'oca, e a conclusione di un pasto.

---

**Tipologia:** Colli Euganei Fior d'Arancio Passito D.O.C.G.

**Gradi alcolici:** 13° - 13,5°

**Anno d'impianto:** 1998

**Sesto d'impianto:** 2,6 x 0,8

**Forma di allevamento:** Guyot

**Resa:** 60 q/ha

**Raccolta:** Settembre

**Uve:** Fior d'Arancio (Moscato giallo)

**Appassimento:** 3/4 mesi in cassetta di legno

**Affinamento:** 12/14 mesi in Barrique

**Zona di produzione uve:** Comune di Rovolon



Da servire fresco a 10-12°