



CRISTOFANON
MONTEGRANDE

COLLI EUGANEI DOCG FIOR D'ARANCIO

Passito

Questo nostro passito raccoglie i raggi del sole del tardo pomeriggio, quando i colori sono più caldi e preludono alla sera. Il vitigno è Moscato giallo. Raccogliamo l'uva a mano e la riponiamo in piccole cassetine, dove rimane a riposare indisturbata fino a Dicembre.

La dolcezza e le mille essenze del Moscato si fondono in un nettare prezioso.

Il nostro passito trascorre poi pazientemente almeno due anni in botti di rovere da cinque ettolitri. Qui gli aromi freschi e agrumati cominciano ad assumere toni aristocratici.

Tipologia / Colli Euganei DOGC Fior d'Arancio Passito

Uve / Fior d'Arancio (Moscato giallo)

Zona di produzione / Rovolon (Padova, Italia)

Anno d'impianto / 1998

Sesto d'impianto / 2,6 x 0,8

Forma di allevamento / Guyot

Raccolta / Settembre

Resa / 60 q/ha

Appassimento / 3 - 4 mesi in cassetta di legno

Affinamento / almeno 24 mesi in Tonneau

Gradi Alcolici / 12,5° - 13,5°

Da servire a / 12°



ABBINAMENTI

Pasticceria secca, formaggi stagionati erborinati e fegato d'oca. Ottimo anche come vino da meditazione.

