



Fior d'arancio colli euganei PASSITO DOCG

Denominazione	Colli Euganei DOCG Fior d'Arancio Passito
Gradazione alcolica	12 %
Zona di produzione	Uve conferite dai soci e provenienti da vigneti dell'area DOC del parco Colli Euganei
Sistema di allevamento	Guyot, doppio capovolto
Uve	Moscato Giallo 100%
Vendemmia	Settembre
Tipologia del prodotto	Appassimento dell'uva in cassetta per 4 mesi. pigiatura e macerazione buccia-mosto di 6 ore. Spremitura con impiego di pressa soffice e lenta fermentazione in botti di rovere.
Caratteristiche visive	Giallo oro talvolta con riflessi ambrati
Profumo	Aroma tipico e intenso
Sapore	Dolce e persistente che ricorda il chicco d'uva
Temperatura di servizio	Si consiglia di servire a una temperatura di 10 °C
Abbinamenti consigliati	Ideale con dolci e piccola pasticceria
Bottiglia	0,375 l cartone da 6 bottiglie peso 4 kg



CANTINA COLLI EUGANEI s.c.a.
35030 Vo' Euganeo (PD) Italy - Via Marconi, 314
Tel. 049 99 400 11 - Fax 049 99 40 497
info@virice.it

www.cantinacolliuganei.it



CANTINACOLLI EUGANEI

Le Selezioni

fior d'arancio colli euganei PASSITO

Denominazione di Origine Controllata e Garantita

Le uve di questa selezione speciale provengono dalla zona sud occidentale dei Colli Euganei dove i terreni sono più sassosi e poco profondi.

Le produzioni oltre ad avere una superiore ricchezza zuccherina, posseggono una maggior concentrazione di componenti in grado di mettere in rilievo la struttura dei vini a cui daranno origine. Questi prodotti inoltre rimangono a lungo, dopo averli degustati, nella memoria gustativa del consumatore; l'intensità olfattiva e la rotondità donano l'assoluta piacevolezza nel berlo.



CANTINACOLLI EUGANEI