

AZIENDA VITIVINICOLA  
PARCO DEL VENDA



PASSITO  
Fior d'Arancio



PARCO DEL VENDA

**PASSITO**  
**FIOR D'ARANCIO D.O.C.G.**

- **BEZEICHNUNG:** Colli Euganei Fior d'Arancio Passito D.O.C.
- **REBSORTEN:** 100% Moscato Giallo
- **ANBAUGEBIET:** Boccon di Vò, Cinto Euganeo
- **ERTRAG PRO HEKTAR:** 9.000 kg/ha
- **HÖHE:** 80 - 300 Meter ü. d. M.
- **AUSSETZUNG:** Süden und Westen
- **BODEN:** hügelig, teils tonhaltig und luftig
- **ERZIEHUNGSFORM:** Guyot und Doppelstreckbogen
- **ANBAUJAHR:** 2003
- **ERNTENZEIT:** letzte Septemberdekade
- **PFLANZDICHTHE:** 5.000 Rebstöcke pro Hektar
- **WEINBEREITUNG:** Die Goldmuskateller-Trauben (Moscato Giallo) werden sorgfältig von Hand gepflückt, wenn sie sich im fortgeschrittenen Reifezustand befinden. Danach werden die Trauben in Kästen gesammelt und für ungefähr vier Monate an einem kühlen, luftigen Ort getrocknet. Beim Verwelken werden Düfte und Aromen deutlich hervorgehoben. Es folgen noch ein sanftes Pressen und ein langsamer Gärungsprozess, bei dem der gewünschte Alkoholgehalt erreicht wird.
- **AUSBAU:** in Stahlbehältern für acht Monate. Schließlich findet die Abfüllung in Flaschen statt.
- **PRODUKTION:** 1.500 Flaschen
- **VERKOSTUNGSANMERKUNGEN:** Wein mit starker Persönlichkeit, präsentiert sich im Glas in einer schönen goldgelben Farbe. Sein intensiver Duft nach reifem Obst gepaart mit würzigen Noten offenbart eine breite Aromenpalette, die an Vanille und schwarzen Pfeffer erinnert. Im Geschmack warm, süß, samtig aber gleichzeitig nachhaltig. Dieser Passito passt gut zu trockenem Gebäck oder Blauschimmelkäse, wenn er in einem Temperaturbereich zwischen 12 und 14 Grad serviert wird, aber lässt sich ausgezeichnet als Meditationswein trinken. Ein Wein, der die Gaumen derjenigen erfreuen kann, die das Privileg haben, ihn zu genießen.

**ALKOHOLGEHALT:** 15,0% Vol.  
**RESTZUCKER:** 100,0 – 120,0 g/l  
**GESAMTSÄURE:** 6,50 g/l  
**PH:** 3,70

PARCO DEL VENDA

via Monte Venda 430 Vò - (PD) - Italia - tel. +39 049.9940188 - fax. +39 049.9944322  
www.parcodelvenda.com - parcodelvenda@libero.it