

VINO Passito

MOSCATO GIALLO SCHEMA TECNICA

DENOMINAZIONE	COLLI EUGANEI FIOR D'ARANCIO PASSITO DOCG
VITIGNI	100% MOSCATO GIALLO
ZONA DI PRODUZIONE	BOCCON DI VÒ, CINTO EUGANEO
PRODUZIONE PER ETTARO	70 Q.LI / HA
ALTITUDINE	80MT. - 300MT.
ESPOSIZIONE	SUD E OVEST
TERRENO	COLLINARE, IN PARTE ARGILLOSO E BEN VENTILATO
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	GUYOT E DOPPIO CAPOVOLTO
ANNO D'IMPIANTO	2003
PERIODO DI RACCOLTA	ULTIMA DECADE DI SETTEMBRE
DENSITÀ PIANTE	5.000 PIANTE PER ETTARO
VINIFICAZIONE	LA SCRUPOLOSA RACCOLTA DELL'UVA MOSCATO GIALLO VIENE ESEGUITA A MANO A SEGUITO DI UN APPASSIMENTO IN PIANTE. L'APPASSIMENTO DELL'UVA CONCENTRA I PROFUMI E GLI AROMI. SEGUE PRESSATURA SOFFICE E LENTA FERMENTAZIONE.
AFFINAMENTO	IN SERBATOI DI ACCIAIO PER DODICI MESI. SEGUE IMBOTTIGLIAMENTO.
PRODUZIONE	1.600 BOTTIGLIE
NOTE DI DEGUSTAZIONE	VINO DALLA FORTE PERSONALITÀ. NEL BICCHIERE SI PRESENTA DI UN COLORE GIALLO DORATO. IL PROFUMO INTENSO DI FRUTTA MATURA E LE NOTE SPEZiate DENOTANO UN'AROMATICITÀ CHE RICORDA VANIGLIA E PEPE NERO. GUSTO CALDO, DOLCE E VELLUTATO MA PERSISTENTE. BENE SI ACCOMPAGNA PASTICCERIA SECCA O FORMAGGI ERBORINATI. SI SERVE ALLA TEMPERATURA DI 12-14°C
GRADAZIONE ALCOLICA	14% VOL.
TENORE ZUCCHERINO	100,00 - 120,00 G/L
ACIDITÀ TOTALE	6,00 G/L
PH	3,60



formaggi erborinati



pasticcERIA secca



PARCODELVENDA.COM

VIA MONTE VENDA 430 - VO' (PD) - ITALIA - T. +39 049.9940188

PARCODELVENDA@GMAIL.COM