

AZIENDA VITIVINICOLA
PARCO DEL VENDA



PASSITO
Fior d'Arancio



PARCO DEL VENDA

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

- DENOMINAZIONE: Colli Euganei Fior d'Arancio Passito D.O.C.G.
- VITIGNI: 100% Moscato Giallo
- ZONA DI PRODUZIONE: Boccon di Vo', Cinto Euganeo
- PRODUZIONE PER ETTARO: 90 q.li/ha
- ALTITUDINE: 80 - 300 mt.
- 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
- DENSITA' PIANTE: 5000 piante per ettaro
- VINIFICAZIONE: *La scrupolosa raccolta dell'uva moscato giallo viene eseguita a mano ed avviene quando è già ad uno stadio di maturazione molto avanzato; dopodiché l'uva viene depositata in apposite cassette che vengono posizionate in un luogo fresco ed arieggiato per un periodo di circa 4 mesi. Con l'appassimento dell'uva i profumi e gli aromi vengono maggiormente concentrati ed esaltati. Segue pressatura soffice ed una lenta fermentazione fino al raggiungimento del grado alcolico desiderato.*
- AFFINAMENTO: *In serbatoi di acciaio per otto mesi. Segue imbottigliamento.*
- PRODUZIONE: 1.500 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 ricordano vaniglia e pepe nero. Gusto caldo, dolce, vellutato ma persistente. Servito alla temperatura di 12-14°C, bene accompagna la pasticceria secca o i formaggi erborinati, ma si dimostra unico se degustato come vino da meditazione. Capace di deliziare i palati di chi ha il privilegio di assaporarlo.*

GRADAZIONE ALCOLICA: 15,0% Vol
TENORE ZUCCHERINO: 100,00 - 120,00 g/l
ACIDITA' TOTALE: 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