



FIOR D'APE PASSITO

COLLI EUGANEI
FIOR D'ARANCIO DOCG

Vitigno: Moscato Giallo 100%

Formato bottiglia: 0,5 lt

Zona di produzione: Baone - Sud Colli Euganei

Altitudine: 200 - 400 mt sul livello del mare

METODO DI PRODUZIONE

Vinificazione: pigiatura e fermentazione lenta in acciaio a temperatura controllata, successiva ad un periodo di circa 120 giorni di appassimento naturale su graticci a umidità costante.

Affinamento: in barrique di legno di acacia per 12 mesi.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore: giallo carico con riflessi dorati.

Profumo: intenso, complesso e aromatico. Dominano gli agrumi canditi e i fiori di Zagara, che si fondono con note di albicocca secca e uva passa, miele di acacia e spezie dolci.

Gusto: dolce, ricco e morbido, bilanciato da buona acidità. Lungo e persistente con finale aromatico e minerale.

Abbinamenti: vino da dessert e da meditazione.

Temperatura di servizio: 14°-16°

Gradazione alcolica: 14%