



BIANCO INFINITO ∞

FIOR D'ARANCIO COLLI EUGANEI DOCG

2015 VINO SECCO

UVE	MOSCATO GIALLO 100%
UBICAZIONE VIGNETI	COLLI EUGANEI
ALTIMETRIA	250 m s.l.m.
ESPOSIZIONE	Est/Sud-Est
ETÀ DELLE VITI	7/15 anni
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	Guyot
DENSITÀ DI IMPIANTO	4000 ceppi/ha
RESA	70 q.li/ha
TERRENI	Argille trachitiche e calcari bianchi
VENDEMMIA	Dalla seconda all'ultima settimana di settembre. A mano, in cassetta.
VINIFICAZIONE	Diraspatura senza rottura degli acini, macerazione differenziata da 1 a 3 giorni in base alla qualità di aroma presente nell'uva. Pressatura soffice e sosta a freddo per la decantazione statica e fissazione aromatica per una settimana a 0°C. Avvio fermentativo con controllo termico a 16° C. Affinamento sui lieviti fino a tarda primavera, filtrazione ed imbottigliamento.
AFFINAMENTO	6 mesi in bottiglia
ALCOOL ETILICO	12,5% vol
ZUCCHERI RESIDUI	1 gr/L
ACIDITÀ TOTALE	5,5 gr/L
ESTRATTO SECCO	21 gr/L
PH	3,38

Colore giallo paglierino, colpisce per personalità aromatica ed eleganza. Al naso presenta note floreali di magnolia, di zagara e fruttate di pesca e frutta gialla, di agrumi e di erbe aromatiche. Morbidezza e ricchezza di aromi in bocca ben bilanciati da una vena acida e da una chiusura sapida che rende il finale complesso e piacevole insieme. Elegante e molto persistente, versatile negli abbinamenti. Ideale su verdure pastella, zuppe a base di zucca, legumi e funghi, risotti e primi piatti con piselli, arasparagi e erbe spontanee in genere, su carni bianche e formaggi freschi.

Temperatura di Servizio: 8/10° C.

MAELI
COLLI EUGANEI

Terre del Piro S.r.l. - Via Piro 28 - 35038 Torreglia (PD)
info@maeliwine.com - www.maeliwine.it

