



diloro

FIOR D'ARANCIO COLLI EUGANEI DOCG
2015 VINO PASSITO

Vino di colore oro intenso con riflessi brillanti, di spiccata personalità aromatica. L'intensità olfattiva è giocata su profumi di fiori gialli come la zagara e la ginestra, di frutta a polpa gialla matura come la pesca e l'albicocca e di frutta secca come la mandorla e la nocciola. La macchia mediterranea è ben presente sia al naso, dove si riconoscono il fiore del capperò, erbe aromatiche come il timo, il finocchietto selvatico, l'origano e la maggiorana, che in bocca, dove tornano note balsamiche di menta e anice e sentori di erbe officinali come l'artemisia e il finocchio di mare. Il sorso è caldo, morbido, ampio, opulento senza essere pesante, dolcezza e morbidezza sono ben bilanciate da una notevole freschezza e sapidità che persistono al palato insieme agli aromi di frutta candita e di frutta secca, come la mandorla dolce tosata. Di grande struttura e persistenza, da abbinare a formaggi erboranti e stagionati, a foie gras, a paté di fegato d'oca e a dessert strutturati a base di frutta secca, di cacao e di cioccolato.

NELLA TRASFORMAZIONE DEI VINI NON VENGONO
IMPIEGATI COADIUVANTI DI ORIGINE ANIMALE.

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
TERRENI	Argille trachitiche e calcari bianchi
VENDEMMIA	Prima decade di settembre, a mano
RESA	18 litri/quintale
VINIFICAZIONE	Uve raccolte a mano e poste in sala di appassimento per 3 mesi e mezzo, con controllo dell'umidità. Svolgimento della malolattica in parte in appassimento in parte durante la fermentazione. Pigiatura e macerazione per 4 giorni. Sedimentazione statica, separazione particelle grossolane dal liquido. Avvio fermentativo senza controllo termico, durata della fermentazione per tutto l'inverno fino a tarda primavera. Non chiarificato, filtrazione leggera.
AFFINAMENTO	2 anni sulle fecce nobili
ALCOOL ETILICO	12,0% vol
ZUCCHERI RESIDUI	136 gr/L
ACIDITÀ TOTALE	7,8 gr/L
ESTRATTO SECCO	35,3 gr/L
PH	3,50