



**Denominazione:**

Colli Euganei Fior d'Arancio Passito

**Vitigni:**

Moscato giallo

**Sistema di Allevamento:**

Guyot

**Resa:**

80 q.li/ ha

**Epoca Vendemmiale:**

seconda decade di settembre

**Vinificazione:**

l'uva vendemmiata a mano viene messa in appassimento in appositi graticci in fruttaiolo, a umidità e temperatura controllata. Quando raggiunge l'appassimento voluto, l'uva viene pigiata e lasciata macerare per tre giorni nelle bucce, poi svinata e fatta fermentare a bassa temperatura per circa trenta giorni. Alla fine della lavorazione il vino viene conservato per un anno a contatto con fecce nobili.

**Note di degustazione:**

colore giallo oro, note fruttate intense di dattero, di fiori agrumati, di frutta tropicale matura. Piacevole la nota vanigliata di contorno. In bocca si presenta intenso, aromatico, di grande personalità, con finale dolce non stucchevole.