

## ACINIDORO BIANCO I.G.T. VENETO PASSITO

Acinidoro a base di uva Moscato giallo che, allevato nei particolari terreni vulcanici dei Colli Euganei, acquisisce note di agrumi freschi (mandarino, pompelmo rosa) e fiori di zagara.

UVE: Moscato giallo

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Cordone speronato

PRODUZIONE MEDIA: 7000 kg/ha

VINIFICAZIONE: Le uve, raccolte a giusta maturità, tenute in appassimento sino a Dicembre, vengono pressate delicatamente ed il mosto ottenuto viene fatto fermentare in inox.

MATURAZIONE: Vasca inox su fecce fini

AFFINAMENTO: Minimo 3 mesi prima della commercializzazione.

GRADAZIONE ALCOLICA: 11,5% - 12% vol

ZUCCHERI RESIDUI: 170 g/l - 190 g/l

ACIDITÀ TOTALE: 7,5 - 8 g/l

ESTRATTO NETTO: 40 - 45 g/l

TERRENO: Medio impasto con affioramenti trachitici

ESPOSIZIONE: Sud

ALTITUDINE: da 20 a 120 m

VIGNE PER HA: 4.800

### CARATTERISTICHE

COLORE: Giallo intenso con riflessi dorati.

PROFUMO: Molto ricco. Evidenti sentori floreali di zagara tipici del Moscato giallo con forti note agrumate.

SAPORE: Dolce, fruttato ed equilibrato, fresco e piacevole.

### ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Si accompagna magnificamente al fegato d'oca, ai patè, ai formaggi stagionati ed a quelli piccanti. Ottimo con la piccola pasticceria è anche vino da meditazione. Magnifico servito freddo.

