

DONNA DARIA FIOR D'ARANCIO PASSITO COLLI EUGANEI D.O.C.G.

Viene ottenuto con le migliori uve prodotte sul Monte Castello a Baone utilizzando prodotti che rispettano il più possibile l'ambiente. Nel 2009, per la prima volta per questa tipologia di vitigno, Donna Daria Fior d'Arancio Passito Colli Euganei DOC 2006 ha ricevuto i Tre Bicchieri nella guida "Vini d'Italia 2009" Gambero Rosso, Slow Food Ed.

UVE: 100% Fior d'Arancio Moscato Giallo

PROVENIENZA: Vigneto di Monte Castello

APPASSIMENTO: 2 mesi e mezzo circa

VINIFICAZIONE: macerazione pellicolare per alcuni giorni e fermentazione.

MATURAZIONE: Inox

AFFINAMENTO: 6 mesi in bottiglia

GRADAZIONE ALCOLICA: 12%

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 14°C.

TERRENO: marne euganee di vario tipo e basalti

ESPOSIZIONE: Sud, Sud-Est

ALTITUDINE: 200 m

PIANTE PER ETTARO: 2.300 – 4.700

CONFEZIONE: 0,375 litri (cassa legno 3 bottiglie)



CARATTERISTICHE:

COLORE: giallo dorato

PROFUMO: con naso intenso e concentrato che ricorda il mandarino, la salvia ed il rosmarino;

SAPORE: è vino di gran classe, elegante al palato con note di agrumi e lunga persistenza.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI:

Formaggi, fegato d'oca e d'anitra, dolci alla crema ed alla frutta, pasticceria secca.