



diloro

FIOR D'ARANCIO COLLI EUGANEI DOCG 2016 VINO PASSITO



UVE	MOSCATO GIALLO 100%
UBICAZIONE VIGNETI	COLLI EUGANEI
ALTIMETRIA	250 m s.l.m.
ESPOSIZIONE	Est/Sud-Est
ETÀ DELLE VITI	8/16 anni
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	Guyot
TERRENI	Argille trachitiche e calcari bianchi
VENDEMMIA	Prima decade di settembre, a mano
RESA	14 ettolitri/ettaro
VINIFICAZIONE	Uve raccolte a mano e lasciate appassire in fruttai per circa 3 mesi. Macerazione pre-fermentativa per 7 giorni, fermentazione fino a primavera inoltrata. Affinamento sulle proprie fecce in acciaio per 40 mesi fino all'imbottigliamento.
AFFINAMENTO	4 anni
ALCOOL ETILICO	12,5% vol
ZUCCHERI RESIDUI	128 gr/L
ACIDITÀ TOTALE	6,1 gr/L
ESTRATTO SECCO	35 gr/L
PH	3,60

Vino di colore oro intenso con riflessi ambrati. Al naso l'intensità olfattiva è giocata su profumi di fiori come zagara e ginestra, di frutta come melone giallo, a polpa gialla matura come pesca e albicocca, e di arancia candita. La macchia mediterranea è ben presente sia al naso, dove si riconoscono timo, salvia, maggiorana, che in bocca, dove tornano sentori di elicriso ed erbe officinali come l'artemisia e il finocchio di mare. Il sorso è caldo, morbido, ampio, opulento ma ben bilanciato 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.

GILBERT & GAILLARD

International Challenge

91 points

2019

MUSCATS DU MONDE

International Competition

GOLD MEDAL

2019

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