

PETALI D'AMBRA

COLLI EUGANEI

FIOR D'ARANCIO PASSITO



ORIGINE DEL NOME

Il "petalo" è il calice utilizzato per i vini passiti, l'Ambrà è la gemma il cui colore più si avvicina alle tonalità del nostro passito

DENOMINAZIONE

Fior d'Arancio Colli Euganei DOCG passito dolce

ESPOSIZIONE DEI TERRENI

Sud - Ovest

NATURA DEI TERRENI

Argillosa

ANNO DI IMPIANTO

2001

DENSITÀ VIGNETO

4000 piante per ettaro

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Guyot

RESA UVA/ETTARO

100 q.li/ha

EPOCA DI RACCOLTA

Terza settimana di Settembre

UVAGGIO

100% Moscato Giallo

VINIFICAZIONE

L'uva perfettamente sana e matura viene raccolta in cassetine e messa in appassimento naturale per circa 3 mesi.

Prima della pigiatura si selezionano gli acini sani, segue la pressatura e la decantazione a freddo del mosto,

a seguire l'inoculo dei lieviti e l'inizio della fermentazione alcolica fino raggiunge il grado alcolico ottimale

MATURAZIONE e AFFINAMENTO

6 mesi in bottiglia

ALCOL/ZUCCHERI

12% alcol - 180g/lit zuccheri residui

ESAME ORGANOLETTICO

Colore giallo dorato, al naso ricorda note di miele di acacia e di camomilla; in bocca è dolce, pieno e persistente

TEMPERATURA DI SERVIZIO

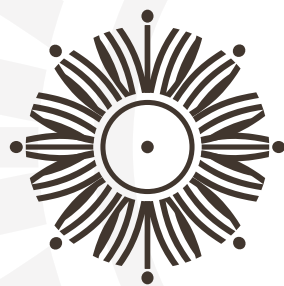
10 - 12°C

ABBINAMENTI

Si abbina a formaggi erborinati o con una lunga stagionatura, a tutta la pasticceria secca, in particolare ai zaeti tipico biscotto padovano

BOTTIGLIA

Vetri speciali S15/ Tappo sughero microgranulo / tappo raso
Bottiglia da 0,375 lt / scatola in cartone da 12 bottiglie / piani da 10 scatole / pallet 4 piani - 480 bott.



VIGNA RÒDA