www.levolpi.it

CAMPAIGN FINANCED ACCORDING TO EU REG. N. 1308/2013

COLLI EUGANEI FIOR D'ARANCIO DOCG PASSITO BIOLOGICO

100% MOSCATO GIALLO

Rebsorte: 100 % Moscato Giallo
Anbaugebiet: Baone und Cinto Euganeo - Südliche Euganeische Hügel
Höhe: 200 - 400 m ü.d.M.
Traubenlese: -

WEITERE MERKMALE

Boden: vulkanischen Ursprungs, Kalk gemischt mit Ton
Erziehungssystem: Guyot, Sylvoz
Ertrag pro Hektar: 6000-8000 kg/h

HERSTELLUNGSMETHODEN

Weinherstellung: langsame Kelterung und Gärung in Stahl bei kontrollierter Temperatur im Anschluss an einen Zeitraum von ca. 120 Tagen natürlicher Trocknung auf Holzgestellen bei konstanter Feuchtigkeit.
Ausbau: Ausbau im Barrique aus Akazienholz für 12 Monate.

VERKOSTUNG

Farbe: Intensives Gelb mit goldenen Reflexen.
Duft: intensiv, komplex und aromatisch, dominant kommen kandierte Zitrusfrüchte und Orangenblüten zum Tragen, die mit Noten von Trockenaprikose und Rosinen, Akazienhonig
und süßen Gewürzen verschmelzen.
Geschmack: süß, üppig und weich, durch gute Säure ausgewogen. Lang und anhaltend mit aromatischem und mineralischem Abgang.
Kombinationen: klassischer Dessert- und Meditationswein.
Serviertemperatur: 14°-16°
Restzucker: 120 g/l
Alkoholgehalt: 14%