

Zanovello

Fior d'Arancio Colli Euganei DOCG 2010

Ca' Lustra



E' un vino d'eccellenza e di grande particolarità lo Zanovello Fior d'Arancio Colli Euganei Docg Ca' Lustra perché prodotto con un vitigno davvero particolare. Il moscato Fior d'Arancio, introdotto in Veneto dai Veneziani già nel XIII secolo, solo nei Colli Euganei mantiene così fortemente il suo carattere mediterraneo, solare e vigoroso. Profumi intensi, buccia spessa e coloratissima, polpa croccante, sono gli elementi distintivi di questa varietà arcaica che ama i siti luminosi e asciutti.

E' tradizione contadina raccogliere i grappoli più maturi per lasciarli appassire su graticci nei vecchi fienili con il duplice scopo di produrre un intenso vino passito e rustici dolci per le feste invernali-primaverili. E' quello che accade con questo Passito della famiglia Zanovello. Un vino emozionante più che da meditazione...da contemplazione!

CARATTERISTICHE

Tipo	Passito
Sottotipo	Bianco
Disciplinare	Fior d'Arancio Colli Euganei
Denominazione	DOCG
Annata	2010
Nazione di produzione	Italia
Regione di produzione	Veneto
Vitigno	Fior d'Arancio 100%
Specificazione	Moscato
Gradazione	14.00 % vol.
Formato	Standard (0.75 lt)

LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

Colore	Dorato ambrato
Gusto	Coerente ai profumi, avvolgente, dolcezza moderata da giusta acidità e una peculiare ed equilibrata tannicità
Profumo	Intenso, aromatico e balsamico con note agrumate, di fichi e miele
Abbinamenti	Dolci secchi
Temperatura di servizio	14-15°C

DATI DI PRODUZIONE

Vinificazione	Dopo 3-4 mesi di appassimento in fruttajo l'uva viene pigiata e lasciata macerare per qualche giorno
Maturazione	La fermentazione viene rallentata quanto più possibile raffreddando energicamente il mosto, fino al momento della presa di spuma con metodo Charmat
Affinamento	Almeno 1 anno in bottiglia