



ACINIDORO BIANCO IGT VENETO PASSITO

Acinidoro a base di uva Moscato giallo che, allevato nei particolari terreni vulcanici dei Colli Euganei, acquisisce note di agrumi freschi (mandarino, pompelmo rosa) e fiori di zagara.

UVE: Moscato giallo.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Cordone speronato.

PRODUZIONE MEDIA: 7000 kg./ha.

VINIFICAZIONE: Le uve, raccolte a giusta maturità, tenute in appassimento sino a Dicembre, vengono pressate delicatamente ed il mosto ottenuto viene fatto fermentare in inox.

MATURAZIONE: Vasca inox su fecce fini.

AFFINAMENTO: Minimo 3 mesi prima della commercializzazione.

GRADAZIONE ALCOLICA: 11,5% - 12% Vol.

ZUCCHERI RESIDUI: 170 gr./lt. – 190 gr./lt.

ACIDITÀ TOTALE: 7,5 - 8 gr./lt.

ESTRATTO NETTO: 40 - 45 gr./lt.

TERRENO: Medio impasto con affioramenti trachitici

ESPOSIZIONE: Sud

ALTITUDINE: da 20 a 120 mt.

VIGNE PER HA: 4.800

CARATTERISTICHE

COLORE: Giallo intenso con riflessi dorati.

PROFUMO: Molto ricco. Evidenti sentori floreali di zagara tipici del Moscato giallo con forti note agrumate.

SAPORE: Dolce, fruttato ed equilibrato, fresco e piacevole.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Si accompagna magnificamente al fegato d'oca, ai patè, ai formaggi stagionati ed a quelli piccanti. Ottimo con la piccola pasticceria è anche vino da meditazione. Magnifico servito freddo.

