



## “DONNA DARIA” FIOR D’ARANCIO PASSITO COLLI EUGANEI D.O.C.

Viene ottenuto con le migliori uve prodotte sul Monte Castello a Baone utilizzando prodotti che rispettano il più possibile l’ambiente.

**UVE:** 100% Fior d’Arancio Moscato Giallo

**PROVENIENZA:** Vigneto di Monte Castello

**APPASSIMENTO:** 2 mesi e mezzo circa

**VINIFICAZIONE:** macerazione pellicolare per alcuni giorni e fermentazione in barriques .

**MATURAZIONE:** Inox

**AFFINAMENTO:** 6 mesi in bottiglia

**GRADAZIONE ALCOLICA:** 12%

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 14°C.

**TERRENO:** marne euganee di vario tipo e basalti

**ESPOSIZIONE:** Sud, Sud-Est

**ALTITUDINE:** 120 mt.

**PIANTE PER ETTARO:** 2.300 – 4.700

**CONFEZIONE:** 0,375 litri (cassa legno 3 bottiglie)



**CARATTERISTICHE:** di colore giallo dorato con naso intenso e concentrato che ricorda il mandarino, la salvia ed il rosmarino; è vino di gran classe, elegante al palato con note di agrumi e lunga persistenza.

**ABBINAMENTI GASTRONOMICI:** formaggi, fegato d’oca e d’anitra, dolci alla crema ed alla frutta, pasticceria secca.