



I VINI DEI COLLI EUGANEI

Sette Chiesette Passito

Fior d'Arancio Colli Euganei Docg



Per questo vino le uve di Fior d'Arancio vengono raccolte mature e lasciate appassire per concentrare zuccheri e sostanze aromatiche.

Alla lenta fermentazione segue un lungo affinamento in botti di rovere a tostatura delicata ed un'ulteriore maturazione in bottiglia.

Al profumo il vino mantiene una particolare nota floreale tipica del vitigno; al palato la concentrazione è bilanciata da una fragranza quasi unica nel panorama dei vini passiti italiani.



100% Moscato giallo biotipo Fior d'Arancio. Resa media 90 q.li di uva per ettaro. Resa in vino fino al 20 - 25%



Appassimento in fruttajo climatizzato per 3 mesi.

Fermentazione in acciaio e maturazione in tonneau di rovere da 400 litri. Affinamento di 12 mesi in bottiglia.



Alc. 12,5 - 13,5%.
Zuccheri residui 150 - 180 g/l.



Bottiglia bordolese scura da 0,50 l; cartoni da 6 bottiglie.



Formaggi erborinati, preparazioni di Foie gras, pasticceria secca.

Borin Vini e Vigne S.s.a. di Gianni dr. Borin & C.

via dei Colli 5 | 35043 Monselice (Pd) Italy | tel. +39 042974384 | fax +39 042975262 | info@viniborin.it | www.viniborin.it