

IL FILO
DELLE
VIGNE

LUNA DEL PARCO

Colli Euganei Fior d'Arancio
Denominazione di Origine Controllata e
Garantita

Nasce da uva Moscato giallo di vendemmia dicembrina, raccolta a mano. Il colore è dorato. Inebrianti i suoi profumi che ricordano l'albicocca, la pesca, il fior di zagara, il miele, il caramello: è di accattivante dolcezza. E' il vino dell'Amicizia e dell'Amore.

DATI TECNICI

Vino	Colli Euganei Fior d'Arancio DOCG
Vendemmia	2010
Vitigno	Moscato giallo
Vigneto	Anno di impianto 1981
Alcol	12,50%
Acidità gr./l.	6.30
Ph	3.56
Terreno	Origine vulcanica, calcareo, marnoso
Sistema di allevamento	Cordone speronato
Densità	3.000 ceppi per Ha
Resa per Ha	6 HI
Produzione	900 bottiglie da 0.50 l.
Vinificazione	Con uva di vendemmia tardiva (primi di dicembre); breve macerazione mosto- bucce; stabilizzazione a freddo per 36 ore; fermentazione per 7 gg. a 15° C in piccoli contenitori d'acciaio. Dopo la svinatura e la filtrazione con alcol a 13,5° C + 6 di zuccheri residui elevato in bottiglie per 4 mesi.

GARATTERISTICHE DEL VINO

Colore	Giallo oro che, con il passare del tempo, diventa giallo ambra
Profumo	Albicocca, pesca, agrumi e fichi canditi, miele, melone, caramello, crema pasticceria
Gusto	Dolce di grande piacevolezza, di setosa morbidezza

