



Fior d' Arancio - Passito

Colli Euganei DOCG

Vino aromatico per eccellenza, dal sapore dolce, con sensazioni tipiche dell' uva passita, e sentori di miele ed arancia candita.

Dal piacevole color ambrato con riflessi caldi e mielati, brillante, colpisce al naso per la caratteristica aromaticità di frutti maturi, fiori secchi e piante aromatiche.

L' assaggio rivela un vino complesso, fresco e dolce, con buona sapidità ed equilibrio. Elegante e fine, di buona intensità e persistenza gustativa.

Ideale con dolci, provare a servirlo per un aperitivo o un secondo particolare: formaggi molto stagionati o delicatamente erborinati. Le note salate e piccanti vengono smorzate e pulite. Esaltante con il paté d' anatra.

Il prodotto va servito preferibilmente ad una temperatura di 6-8 °C.

Vitigno: Moscato giallo (Sirio)

Gradazione Alcolica: 12.5 % vol.

Formato da 75 cl