

# Zanovello

Fior d'Arancio Colli Euganei DOCG 2010

Ca' Lustra

---

E' un vino d'eccellenza e di grande particolarità lo Zanovello Fior d'Arancio Colli Euganei Docg Ca' Lustra perché prodotto con un vitigno davvero particolare. Il moscato Fior d'Arancio, introdotto in Veneto dai Veneziani già nel XIII secolo, solo nei Colli Euganei mantiene così fortemente il suo carattere mediterraneo, solare e vigoroso. Profumi intensi, buccia spessa e coloratissima, polpa croccante, sono gli elementi distintivi di questa varietà arcaica che ama i siti luminosi e asciutti.

E' tradizione contadina raccogliere i grappoli più maturi per lasciarli appassire su graticci nei vecchi fienili con il duplice scopo di produrre un intenso vino passito e rustici dolci per le feste invernali-primaverili. E' quello che accade con questo Passito della famiglia Zanovello. Un vino emozionante più che da meditazione...da contemplazione!

---

## CARATTERISTICHE

<b>Tipo</b>	Passito
<b>Sottotipo</b>	Bianco
<b>Disciplinare</b>	Fior d'Arancio Colli Euganei
<b>Denominazione</b>	DOCG
<b>Annata</b>	2010
<b>Nazione di produzione</b>	Italia
<b>Regione di produzione</b>	Veneto
<b>Vitigno</b>	Fior d'Arancio 100%
<b>Specificazione</b>	Moscato
<b>Gradazione</b>	14.00 % vol.
<b>Formato</b>	Standard (0.75 lt)

## LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

<b>Colore</b>	Dorato ambrato
<b>Gusto</b>	Coerente ai profumi, avvolgente, dolcezza moderata da giusta acidità e una peculiare ed equilibrata tannicità
<b>Profumo</b>	Intenso, aromatico e balsamico con note agrumate, di fichi e miele
<b>Abbinamenti</b>	Dolci secchi
<b>Temperatura di servizio</b>	14-15°C

## DATI DI PRODUZIONE

<b>Vinificazione</b>	Dopo 3-4 mesi di appassimento in fruttaiolo l'uva viene pigiata e lasciata macerare per qualche giorno
<b>Maturazione</b>	La fermentazione viene rallentata quanto più possibile raffreddando energicamente il mosto, fino al momento della presa di spuma con metodo Charmat
<b>Affinamento</b>	Almeno 1 anno in bottiglia