

Cantine dei Colli Tramonte

FIOR D'ARANCIO PASSITO Vino bianco dolce da uve tardive

UVAGGI:	100% Fior d'Arancio DOCG
AREA DI COLTIVAZIONE:	Colli Euganei, Padova, Veneto
ANNATA:	2014
VOLUME ALCOLICO:	13,00% vol
ZUCCHERI:	100 gr / lt
TEMPERATURA DI SERVIZIO:	10° - 12° C
INVECCHIAMENTO:	Tre anni
FORMATO BOTTIGLIA (ML):	750

SENSAZIONI ORGANOLETTICHE:

Un bel giallo dorato intenso. Floreale con toni di nocciola, rosa, uvetta e frutta caramellata. Dolce e vellutato, sentori di nettare e complessità aromatica.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI:

Meraviglioso con frutta secca, biscotti e pasticceria secca. Buon abbinamento anche con formaggio stagionato e cioccolato.

FIOR D'ARANCIO PASSITO

