

## CàLUSTRA - ZANOVELLO



VINO DEGLI EUGANEI

### C.E. FIOR D'ARANCIO PASSITO DOCG

Introdotta nel Veneto dai Veneziani già nel XIII secolo, l'uva moscato Fior d'Arancio 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.

#### Commenti:

Dopo circa 4 mesi di appassimento in cassetine da 1.5 kg l'una, al raggiungimento di 36-37 gradi zuccherini senza che intervengano muffe l'uva viene pigiata nella pressa pneumatica per la macerazione, inizio di fermentazione e successiva spremitura. Ne esce un succo denso, color oro e con una certa tannicità che si lascia evolvere fino alla spontanea stabilizzazione. Per intensità e complessità rientra nella tipologia "vini da meditazione".



VINO	
<b>Denominazione</b>	Colli Euganei <b>Fior d'Arancio Passito DOCG</b>
<b>Annata</b>	2009
<b>Uve</b>	100% Fior d'Arancio
<b>Tenore Alcolico</b>	14 % vol.
<b>Bottiglie Prodotte</b>	n° 4.800 da 0,5 lt.

  

VIGNETO	
<b>Ubicazione</b>	Valle di Faedo e Val Cengolina
<b>Superficie in ettari</b>	1.2
<b>Tipo di terreno</b>	marna euganea a Faedo, sabbia trachitica in Val Cengolina.
<b>Esposizione/Altitudine</b>	Sud/Sud-Est a 250 mt s.l.m.
<b>Sistema allevamento</b>	Guyot
<b>Densità viti (piante/Ha)</b>	4.000
<b>Età media delle viti</b>	20-40 anni
<b>Resa uva per HA in Kg</b>	6.100 - dai circa 70 q.li di uva messa in appassimento ne sono rimasti poco più di 30 al momento della pigiatura (a inizio gennaio).
<b>Epoca di vendemmia</b>	fine settembre

  

METODOLOGIA DI VINIFICAZIONE E MATURAZIONE DEL VINO	
<b>Fermentazione in</b>	botti grandi e barriques di terzo vino
<b>Controllo temperatura di fermentazione</b>	non necessario
<b>Durata fermentazione e/o macerazione</b>	3 giorni di macerazione con le bucce, con avvio spontaneo di fermentazione
<b>Affinamento</b>	affinamento in botti grandi e tonneaux di terzo passaggio per 10 mesi
<b>Modalità di stabilizzazione</b>	filtrazione a 0.8 micron
<b>Conservazione</b>	consumo ottimale fra il 3° e l'8° anno.