

## CUORE DI DONNA DARIA vino BIANCO

Questo vino è ottenuto con un blend delle migliori 10 vendemmie del “Donna Daria” Fiori d’Arancio Colli Euganei DOCG fatte riposare e fermentare lentamente in otri di vetro.

**UVE:** 100% Fior d’Arancio Moscato Giallo

**PROVENIENZA:** Vigneto di Monte Castello

**APPASSIMENTO:** 2 mesi e mezzo circa

**VINIFICAZIONE:** macerazione pellicolare per alcuni giorni e fermentazione.

**LIEVITI:** autoctoni.

**MATURAZIONE:** otri di vetro

**AFFINAMENTO:** 6 mesi in bottiglia

**GRADAZIONE ALCOLICA:** 11,5%

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 14°C.

**TERRENO:** marne euganee di vario tipo e basalti

**ESPOSIZIONE:** Sud, Sud-Est

**ALTITUDINE:** 200 m

**PIANTE PER ETTARO:** 2.300 – 4.700

**CONFEZIONE:** 0,375 litri (cassa legno 3 bottiglie)



### CARATTERISTICHE:

**COLORE:** giallo topazio con toni ambrati

**PROFUMO:** naso ampio con sentori di uvetta, miele, fichi secchi, datteri canditi;

**SAPORE:** dolcezza e freschezza si fondono con equilibrio e pienezza avvolgendo morbidamente il palato. Vino molto persistente, sensazioni di caramello nel finale.

### ABBINAMENTI GASTRONOMICI:

Data la particolarità di questo vino, consigliamo di degustarlo da solo a fine pasto oppure in abbinamento con del cioccolato fondente.