



I VINI DEI COLLI EUGANEI

## Sette Chiesette Passito Fior d'Arancio Colli Euganei Docg



Für diesen Wein werden die Trauben Fior d'Arancio bei normaler Reifung gelesen und sodann zum Trocknen ausgelegt um Zucker und Aromastoffe zu konzentrieren. Der langsamen Gärung folgt eine lange Verfeinerung in leicht gerösteten Eichenfässern, sowie eine weitere Flaschenverfeinerung. Der Duft des Weines behält eine besondere blumige Note bei, die typisch für diese Sorte ist; am Gaumen ist er ausgewogen von Aromen die fast einzigartig im Panorama der italienischen Passito-Weine sind.



100% Gelber Muskateller.  
Durchschnittlicher Ertrag 90 dz Trauben pro Hektar.  
Ertrag 20 - 25% Wein.



Dreimonatige Trocknung in der Kühlkammer. Langsame Gärung im Edelstahltank. Verfeinerung in Eichentonneaux zu 400 l. Verfeinerung in der Flasche für 12 Monate



Alkoholgehalt 12,5 - 13,5%. Restzucker 150 - 180 g/l.



Dunkle Bordeauxflasche zu 0,50 l; Kartons zu 6 Flaschen.



Zu Edelpilzkäsen, Gerichten mit Foie Gras und trockenem Gebäck.

**Borin Vini e Vigne S.s.a. di Gianni dr. Borin & C.**

via dei Colli 5 | 35043 Monselice (Pd) Italy | tel. +39 042974384 | fax +39 042975262 | info@viniborin.it | www.viniborin.it