

ASSAGGI

Il Moscato Giallo dei Colli Euganei secondo Maeli

By [Paolo Valente](#)Posted on 26 aprile 2019 - Questo articolo è stato letto **2.0K** volte.

Maeli sta per marna e limo ed è il nome della cantina del padovano voluta, creata e gestita da **Elisa Dilavanzo**.

Maeli nasce dalla passione di Elisa per il vino, una sfida che è anche un sogno, quello di rilanciare il vitigno Moscato Giallo localmente chiamato Fior d'Arancio. Una giovane donna carica di un'energia positiva che trasmette già al primo incontro.

La zona è quella dei Colli Euganei, il suolo è vulcanico ricco appunto di marma e limo, gli ettari vitati sono 13 e la coltivazione è interamente manuale in conversione biologica.



Il vitigno principale per Maeli è appunto il **Moscato Giallo**, il **Fior D'Arancio dei Colli Euganei**, ben differente dal Moscato Giallo del Trentino o dal Moscato d'Asti, che è un Moscato Bianco, detto di Canelli.

Il Fior d'Arancio è nato in Siria ed è arrivato in Italia dalla città di Venezia incrocio tra un antico clone nordico di Moscato e l'uva Chasselas, originaria della Valle della Loira. Un vitigno versatile, dalla buona aromaticità che consente la realizzazione di differenti prodotti.

LA DEGUSTAZIONE

Abbiamo incontrato Elisa Dilavanzo durante Vinitaly 2019 e abbiamo assaggiato le cinque declinazioni del suo Moscato Giallo. I vini sono come lei, freschi, esuberanti ma al tempo stesso delicati ed eleganti.

Fior d'Arancio Colli Euganei DOCG – Spumante dolce

Macerazione a freddo e spumantizzazione lunga (3 mesi) dopo 24 mesi dalla vendemmia.

Di colore giallo dorato solcato da fini bollicine, sprigiona al naso precise note di fiori bianchi e agrumi dolci. La bocca è cremosa, integrazione perfetta tra sapidità e freschezza che ne gestiscono la lunga persistenza.

Un vino che trova un perfetto utilizzo come aperitivo o alla fine dei pasti ad accompagnare pasticceria secca.



Fior d'Arancio Colli Euganei DOCG Bianco Infinito 2016 – Secco

Pressatura soffice a freddo e fermentazione a bassa temperatura, riposo sulle fecce fini sino a primavera e affinamento in bottiglia per sei mesi.

Giallo paglierino esprime all'olfatto intense e piacevoli note che spaziano dai fiori gialli alla frutta fresca con richiami agrumati e balsamici. Morbidezza e durezza in bocca si incontrano esprimendosi nella durata e complessa persistenza.

In cucina esprime il meglio in accompagnamento a primi piatti come verdure, zuppe e risotti.

Veneto IGT Moscato Giallo Dili 2017 – Vino frizzante

Fermentazione con tre giorni di macerazione con lieviti indigeni senza controllo della temperatura, maturazione sui lieviti fino a giugno, aggiunta mosto fresco e presa di spuma in bottiglia con metodo ancestrale. Senza aggiunta di solfiti.

Colore intenso con riflessi arancio, intenso e potente al naso con rimandi alla frutta esotica, candita e secca. In bocca lieve sensazione tannica completa la gustativa che rimane incisiva e persistente.

Versatile negli abbinamenti che possono spaziare a tutto pasto.



Metodo Classico Brut Nature Millesimato Dilà 2015 – VSQ

Pressatura soffice e fermentazione a temperatura controllata. Sosta sui lieviti dopo la seconda rifermentazione per circa 20 mesi.

Colore intenso e bollicina fine e persistente. Naso accattivante che rimanda immediatamente alle caratteristiche varietali, cedro e arancia, completate da fiori bianchi e gialli. Minerale in bocca a svelare il territorio vulcanico di provenienza, intenso e persistente. Accompagna piacevolmente aperitivi e antipasti.

Fior d'Arancio Colli Euganei DOCG Dilorò 2015 – Vino passito

Raccolta manuale e appassimento in fruttai per oltre tre mesi. Macerazione per 4 giorni e lentissima fermentazione senza controllo della temperatura.

Colore intenso e brillante. Al naso sono evidenti tutte le sfumature della frutta: da matura a candita fino ad arrivare a quella secca. Note balsamiche, di fiori e di macchia mediterranea completano il complesso panorama olfattivo. Affascinante il sorso che risulta mutevole al passare del tempo. L'acidità elegante supporta la persistenza per nulla stucchevole nonostante il residuo zuccherino di 136 gr/lt. Un vino raffinato che trova collocazione come vino da fine pasto ad accompagnare formaggi importanti, foie gras e dessert strutturati oppure semplicemente sorvegliato come vino da meditazione.

Credit Photo di copertina ©Mattia Mionetto

RELATED ITEMS: [MAELI](#), [MOSCATO GIALLO](#), [FIOR D'ARANCIO](#), [ELISA DILAVANZO](#), [COLLI EUGANEI](#), [FEATURED](#)

<https://www.vinodabere.it/il-moscato-giallo-dei-colli-euganei-secondo-maeli/week/>