



Fior d'Arancio

Colli Euganei

D.O.C.G. - Spumante Dolce



DENOMINAZIONE:

Denominazione di Origine Controllata e Garantita

ZONA DI PRODUZIONE:

Colli Euganei, Arquà Petrarca. Terreno di origine vulcanica, calcareo - argilloso.

VITIGNO:

100% Moscato Giallo

PRODUZIONE PER HA:

100 ql uva

VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO:

Dopo una soffice pressatura il mosto viene posto in vasca d'acciaio e fermenta a temperatura controllata fino ad un grado alcolico di 5-6°. Raffreddato e filtrato, viene fatto rifermentare con l'aggiunta di lieviti. Viene imbottigliato dopo circa 90 giorni.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Vino aromatico spumante dolce di colore giallo paglierino con riflessi dorati, ha un profumo intenso e tipico dell'uva. Si accompagna preferibilmente a dolci di pasta sfoglia, focacce e crostate. Va servito a 6°C.

TENORE ALCOLICO:

6,5% vol