

FIOR D'ARANCIO

DOCG COLLI EUGANEI

VITIGNO	100% moscato giallo
POSIZIONE DEL VITIGNO	Colli Euganei, Cinto Euganeo Terreno di origine vulcanica, calcareo – argilloso
PERIODO DI RACCOLTA	Prima decade di settembre
TEMPERATURA DI SERVIZIO	5°/ 6°
GRADAZIONE	6,5 %
DENOMINAZIONE	Di origine controllata e garantita

VINIFICAZIONE

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.

NOTE DI DEGUSTAZIONE:

Spumante dolce di colore giallo paglierino con riflessi dorati particolarmente aromatico e gradevole. Ha un profumo intenso e tipico dell'uva. Simbolo dei Colli Euganei, si accompagna preferibilmente a dolci di pasta sfoglia, focacce e crostate.