

Fior d'Arancio

Colli Euganei DOCG spumante dolce

LINEA PERLAGE

PROCESSO PRODUTTIVO

Le uve selezionate raccolte a mano vengono raffreddate a 0,5°C e poi pressate sofficemente per esaltare al massimo gli aromi fruttati. Il mosto così ottenuto va conservato in serbatoi climatizzati fino al momento della presa di spuma in autoclave.

CARATTERISTICHE

Vino dal colore giallo paglierino con un perlage fine e persistente; al naso si presenta fresco, con caratteristici profumi di melone con note di ananas, salvia e note di fiori d'arancio, da cui prende il nome; in bocca è dolce e presenta una giusta acidità che ne esalta la freschezza.

ABBINAMENTI

Questo spumante si abbina a crudi di pesce e alla pasticceria in genere. Ideale anche come aperitivo.

VINIFICATION

The hand-picked selected grapes are cooled to 0.5° C and then softly pressed to maximize the fruity aromas. The must thus obtained must be stored in air-conditioned tanks until the moment of fermentation in an autoclave.

CHARACTERISTICS

Straw yellow in color with bright greenish reflections. The nose is delicate, rich and persuasive with hints of melon, pineapple, sage and orange blossom. The palate is sweet, fruity and balanced, of extraordinary thickness and at the same time fresh and pleasant with a persistent finish.

PAIRING

This sparkling wine goes well with raw fish and pastries in general. Also ideal as an aperitif.



	GRADO: 6% VOL ZUCCHERI RESIDUI: 110 g/L ACIDITÀ: 6.5 g/L		VENETO COLLI EUGANEI		MOSCATO GIALLO
---	--	---	-------------------------	---	-------------------