

## FIOR D'ARANCIO COLLI EUGANEI D.O.C.G. SPUMANTE

Il nome Fior d'Arancio deriva dalla caratteristica nota di agrumi che caratterizza il Moscato giallo allevato nei particolari terreni vulcanici dei Colli Euganei.

**UVE:** Moscato giallo.

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO:** Cordone speronato e gujot

**PRODUZIONE MEDIA:** 12.000 kg/ha

**VINIFICAZIONE:** 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 fiore viene avviato alla presa di Spuma.

**SPUMANTIZZAZIONE:** Metodo Martinotti (Charmat)  
Il mosto viene fatto fermentare a 10 °C fino alla pressione desiderata e poi lasciato riposare per 15 giorni a - 2 °C.

**GRADAZIONE ALCOLICA:** 6,00 % vol

**ZUCCHERI RESIDUI:** 100-120 g/l

**ACIDITÀ TOTALE:** 6,5-7 g/l

**ESTRATTO NETTO:** 23-25 g/l

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 6- 8 °C

**TERRENO:** medio impasto con affioramenti trachitici

**ESPOSIZIONE:** Sud

**ALTITUDINE:** da 20 a 120 m

**VIGNE PER HA:** 4.800

### CARATTERISTICHE:

**COLORE:** giallo scarico con riflessi verdognoli

**PROFUMO:** intenso aromatico, con immediati ricordi di arancio e limone.

**SAPORE:** perlage fine e vellutato, gusto dolce, armonico e persistente.

### ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Si accompagna nei fine pasto con crostate di frutta e biscotteria da credenza. Va bene anche come aperitivo o al bicchiere.

