

FIOR D'APE

COLLI EUGANEI FIOR D'ARANCIO DOCG DOLCE



Vitigno: Moscato Giallo 100%

Formato bottiglia: 0,75 lt

Zona di produzione: Baone - Sud Colli Euganei

Altitudine: 200 - 400 mt sul livello del mare

Epoca di vendemmia: ultima decade di agosto - prima settimana di settembre

NOTE TECNICHE

Suolo: origine vulcanica, calcareo misto argilloso

Sistema di allevamento: Guyot, Sylvoz

Resa per ettaro: 70-90 qli/ha

METODO DI PRODUZIONE

Vinificazione: vinificazione in bianco con spremitura soffice delle uve in atmosfera inerte e protezione dai rischi di ossidazione.

Affinamento: il mosto ottenuto viene filtrato e mantenuto a 0°C.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore: giallo paglierino brillante.

Perlage: sottile, cremoso e persistente.

Profumo: intensamente fruttato e aromatico.

Gusto: dolce e cremoso al palato, con buona freschezza e vivacità a lunga persistenza aromatica.

Abbinamenti: ideale con dolci, piccola pasticceria e frutta fresca.

Temperatura di servizio: 6°-8°

Gradazione alcolica: 6,5%

