

VINO SPUMANTE DI QUALITÀ METODO CLASSICO MOSCATO GIALLO MILLESIMATO EXTRA BRUT

FIOR D'APE

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. Fermentazione in acciaio a temperatura controllata.

Presa di spuma: rifermentazione in bottiglia e sosta sui lieviti per minimo 24 mesi.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore: giallo paglierino con riflessi dorati.

Perlage: fine e cremoso.

Profumo: intenso e complesso, con sentori di fiori gialli e pesca, fresche note agrumate e di erbe aromatiche, pasta lievitata e brioche.

Gusto: fresco e pulito, l'acidità ben si equilibra con la sapidità e la morbidezza, il finale è lungo e profondo.

Abbinamenti: piatti a base di pesce crudo, secondi a base di pesce e crostacei.

Temperatura di servizio: 6°-8°

Gradazione alcolica: 12,5%

