FIOR D'APE

COLLI EUGANEI FIOR D'ARANCIO DOCG SECCO

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 con breve macerazione a freddo delle uve, spremitura soffice in atmosfera inerte. Fermentazione a temperatura controllata.
Affinamento: in acciaio per l'80% su fecce fini con frequenti batonnage e il 20% in tini di legno per oltre 6 mesi.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore: giallo paglierino brillante con lievi sfumature dorate.
Profumo: intenso e aromatico con sentori floreali di rosa, ginestra e acacia; note di agrumi, frutti tropicali e cedro. Caratteristico il finale speziato di erbe mediterranee e mentuccia.
Gusto: al gusto è secco, delicato, equilibrato, con freschezza e mineralità ben definite; chiude con buona persistenza e finale minerale.
Abbinamenti: piatti a base di pesce crudo, molluschi, crostacei, uova e asparagi e piatti vegetariani.
Temperatura di servizio: 10°-12°
Gradazione alcolica: 13,5%