

Le Selezioni

fior d'arancio colli euganei SPUMANTE DOLCE

Denominazione di Origine Controllata e Garantita

Lo spumante DOCG Fior d'Arancio è ottenuto da uve moscato giallo che sulle pendici dei Colli Euganei, hanno incontrato un ambiente ideale per esprimere la loro massima fragranza ed aromaticità.

Dalla soffice spremitura delle uve viene ottenuto un mosto, che in seguito a fermentazione condotta in autoclave a temperatura controllata con lieviti selezionati, dà origine a questo vino spumante particolarmente piacevole e gioioso.



fior d'arancio colli euganei SPUMANTE DOLCE DOCG

Denominazione	Colli Euganei DOCG Fior d'Arancio Spumante Dolce
Gradazione alcolica	6%
Zona di produzione	Uve conferite da soci e provenienti da vigneti situati nell'area DOC del parco naturale dei Colli Euganei
Tipologia del terreno	Argilloso (marna euganee), calcareo e ricco di scheletro
Sistema di allevamento	Guyot, doppio capovolto
Uve	Moscato Giallo 100%
Vendemmia	Settembre
Tipologia del prodotto	Vino spumante
Caratteristiche visive	Giallo paglierino con lievi sfumature dorate
Profumo	Aroma tipico e intenso
Sapore	Dolce e persistente che ricorda il chicco d'uva
Temperatura di servizio	Si consiglia di servire a una temperatura di 6 °C
Abbinamenti consigliati	Ideale con dolci e piccola pasticceria
Bottiglia	0,75 l cartone da 6 bottiglie peso 9,5 Kg



CANTINA COLLI EUGANEI s.c.a.
35030 Vo' Euganeo (PD) Italy - Via Marconi, 314
Tel. 049 99 400 11 - Fax 049 99 40 497
info@virice.it
www.cantinacolleuganei.it



CANTINACOLLI EUGANEI

CANTINACOLLI EUGANEI