



8



TIPOLOGIA: Colli Euganei Fior d'Arancio DOCG

VITIGNI: Moscato giallo 100%

UBICAZIONE: Cortelà, frazione di Vò Euganeo, Padova (Italia)

ESPOSIZIONE E ALTIMETRIA: sud-est, 150-200 metri s.l.m.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: guyot

DENSITÀ D'IMPIANTO: 4500 viti/ha

ETÀ DEI VIGNETI: 28 anni

RESA PER ETTARO: 80 quintali

VENDEMMIA: manuale con selezione dei grappoli

PERIODO: metà Settembre

VINIFICAZIONE: l'uva diraspata viene parzialmente pigiata e pressata soffocemente. Dopo una decantazione statica, il mosto limpido viene filtrato e conservato a bassa temperatura fino al momento dell'utilizzo. La presa di spuma avviene direttamente da mosto tramite il metodo Charmat, in autoclave, con l'inoculo di lieviti selezionati.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: vino dal colore giallo paglierino leggermente carico con perlage fine, cremoso e persistente. Al naso presenta l'inconfondibile aroma di uva moscato con note di fiori d'arancio, di biancospino e magnolia. Sprigiona inoltre sentori di agrumi come il cedro e note fruttate di pesca e albicocca. Al palato è gradevolmente dolce, equilibrato, rimanda al sapore dell'uva appena raccolta.

ABBINAMENTI: a tavola si fa apprezzare con tutti i tipi di dolci, in particolare con crostate di frutta, pasticceria secca e dolci di pasta sfoglia. Da provare anche come aperitivo.

TEMPERATURA DI SERVIZIO CONSIGLIATA: 6-8 °C

DATI ANALITICI VENDEMMIA 2018

ALCOOL: 6,5% vol

GLUCOSIO E FRUTTOSIO: 103 g/l

ACIDITÀ TOTALE: 6,2 g/l

ACIDITÀ VOLATILE: 0,15 g/l

ANIDRIDE SOLFOROSA TOTALE: 96 mg/l

SOVRAPRESSIONE: 3,5 bar

