

FIOR D'ARANCIO

COLLI EUGANEI FIOR D'ARANCIO DOCG SPUMANTE DOLCE

Terreno e forme d' allevamento

Comune di ubicazione dei vigneti: Rovolon, Colli euganei, Italia

Uve: Moscato giallo

Altimetria s.l.m.: 150-250 mt

Tipologia terreno: Argilloso calcareo origine vulcanica

Esposizione: Nord, Nord-Ovest

Età delle viti: 10-20 anni

Densità di impianto: 4500 ceppi/ha

Resa per ettaro: 80-100 q.li/ha

Forma di allevamento: Cappuccina, Guyot

Epoca di vendemmia: Seconda metà di settembre

Caratteristiche fisico-chimiche

Gradazione: 6% vol

Estratto secco: 27 g/l

Acidità totale: 6,40 g/l

Ph: 3,30

Zuccheri residui: 130 g/l

Caratteristiche organolettiche

Colore: Giallo paglierino brillante con riflessi dorati, perlage fine e persistente

Profumi: Sentori floreali di fiori gialli con note agrumate, erbe officinali quali salvia, menta, zagara, è leggiadro, puro, suadente

Sapore: Vino spumante dolce con acidità in equilibrio con la morbidezza, buona mineralità

Vinificazione

Dettagli/fermentazione: Pigiadiraspatura, criomacerazione sulle bucce, illimpidimento del mosto, controllo temperature di fermentazione, prodotto di prima fermentazione non doppia

Temperatura di fermentazione: 10-12 °C

Fermentazione malolattica: no

Affinamento: Presa di spuma metodo Charmat