

QUOTA 101

FIOR D'ARANCIO
Colli Euganei DOCG **SECCO**
2017



100% Moscato Giallo



VENDEMMIA		A metà settembre, con raccolta manuale delle uve.
VIGNETI		Di proprietà, posti in zona collinare all'interno del Parco Regionale dei Colli Euganei, nel comune di Torreglia in località Luvigliano. Conduzione biologica.
TERRENI		Argillosi, mediamente calcarei, con esposizione a sud est.
VINIFICAZIONE		Diraspatura e pressatura soffice senza aggiunta di solforosa. Decantazione statica per 12 ore, travaso, aggiunta di solforosa e inoculo di lieviti selezionati. La fermentazione avviene in parte in tonneau di rovere, in parte in acciaio a 15/16°C.
COLORE		Giallo paglierino con riflessi dorati.
PROFUMO		Al naso note di fiori gialli e di agrumi, scorza di arancia e richiami di erbe aromatiche. Intenso e persistente negli aromi caratteristici del vitigno.
GUSTO		Al palato il tatto è viscoso, grasso, ben sorretto da una vena fresca e sapida. Il richiamo al succo d'arancia e all'uvetta candita è netto e arricchito dalla sapidità.
ABBINAMENTI		Accompagna piatti dai caratteri affumicati, speziati e aromatici. Dall'antipasto ai secondi piatti.
GRADO ALC. 13%	ACIDITÀ TOT. 4,90 gr/l	ZUCCHERO RESIDUO 2,1 gr/l