

QUOTA 101

FIOR D'ARANCIO
Colli Euganei DOCG
SPUMANTE DOLCE
2018



100% Moscato giallo



PERLAGE

Fine e leggero. Cremoso.



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 delle uve. Il mosto ottenuto viene decantato per 24 ore e conservato dolce con i propri zuccheri a bassa temperatura. In seguito viene trasferito in autoclave dove fermenta per 10 giorni. Permane 2 settimane sui propri lieviti, poi viene filtrato e dopo circa 20 giorni viene imbottigliato.
COLORE		Giallo paglierino con riflessi dorati.
PROFUMO		Tipici del vitigno con ricordi di fiori gialli, pesca e agrumi.
GUSTO		Equilibrio tra mineralità e dolcezza. Leggermente acidulo, con un finale aromatico persistente.
ABBINAMENTI		Per un insolito aperitivo o per il dopo cena con un dolce: crostata di frutta, pasta sfoglia e dolci con crema pasticcera.
GRADO ALC. 6,5 %	ACIDITÀ TOT. 6,5 gr/l	ZUCCHERO RESIDUO 102 gr/l