

# FIOR D'ARANCIO Colli Euganei DOCG V.S.Q.A. Dolce "BONFANTI"

Zona di produzione

Veneto Colli Euganei

Uve

100% Moscato Giallo

Vinificazione

L'uva perfettamente sana viene raccolta prima della completa maturazione per ottenere maggiore acidità e freschezza; ne segue la pigiatura e l'abbattimento delle temperature fino a circa 10 ° C.; si procede quindi all'inoculo dei lieviti ed alla conseguente presa di spuma in autoclave per circa 60 giorni, cui segue l'imbottigliamento.

Metodo di spumantizzazione

Charmat

Esame organolettico

Colore: Giallo paglierino con lievi sfumature dorate

Perlage: Fine e persistente

Profumo: Fresco, con caratteristici profumi di sambuco e note di fiori d'arancio, da cui prende il nome.

Sapore: Dolce con una giusta acidità che ne esalta la freschezza

Alcool

6 % Vol.

Acidità

6,5 g/l

Pressione

5,3 bar

Zuccheri residui

113 g/l

Abbinamento

Si abbina a tutta la pasticceria secca, dolci a base di frutta o crema.

Temperatura di servizio

6° -8° C

Bottiglia

Spumante Flute

Cartone

6 bottiglie

Capacità

0.75 l

