

Le Selezioni

fior d'arancio colli euganei SECCO

Denominazione di Origine Controllata e Garantita

Il Fior d'Arancio DOCG Secco è ottenuto da uve moscato giallo che sulle pendici dei Colli Euganei, hanno incontrato un ambiente ideale per esprimere la loro massima fragranza ed aromaticità.

Dalla soffice spremitura delle uve viene ottenuto un mosto, che in seguito a fermentazione condotta a temperatura controllata con lieviti selezionati, dà origine a questo vino particolarmente piacevole e gioioso.



CANTINACOLLI EUGANEI



fior d'arancio colli euganei SECCO DOCG

Denominazione	Colli Euganei DOCG Fior d'Arancio Secco
Gradazione alcolica	13%
Zona di produzione	Uve conferite da soci e provenienti da vigneti situati nell'area DOC del parco naturale dei Colli Euganei
Tipologia del terreno	Argilloso (marne euganee), calcareo e ricco di scheletro
Sistema di allevamento	Guyot, doppio capovolto
Uve	Moscato Giallo 100%
Vendemmia	Settembre
Tipologia del prodotto	Vino secco
Caratteristiche visive	Giallo paglierino con lievi sfumature dorate
Profumo	Aroma tipico e intenso
Sapore	Secco e persistente che ricorda il chicco d'uva
Temperatura di servizio	Si consiglia di servire a una temperatura di 8 °C
Abbinamenti consigliati	Per le sue caratteristiche è un vino che offre un ampio spazio di abbinamenti, ma dà il suo massimo con molluschi e crostacei, risotti in genere, carni bianche (pollo - coniglio) e formaggi erborinati
Bottiglia	0,75 l cartone da 6 bottiglie peso 7,5 Kg



**CANTINA
COLLI
EUGANEI**

CANTINA COLLI EUGANEI s.c.a.
35030 Vo' Euganeo (PD) Italy - Via Marconi, 314
Tel. 049 99 400 11 - Fax 049 99 40 497
info@virice.it

www.cantinacolliueuganei.it



CANTINACOLLI EUGANEI