*Selecciones*

# fior d'arancio colli euganei
## SPUMANTE DOLCE

Denominación de Origen Controlada y Garantizada

*El espumoso DOCG Fior d'Arancio se obtiene de uvas moscatel amarillo que en las laderas de las colinas Euganeas, ha hallado el entorno ideal para expresar su máxima fragancia y aroma.*
*Del suave prensado de las uvas se obtiene un mosto, que tras una fermentación llevada a cabo en autoclave a una temperatura controlada con levaduras seleccionadas, da lugar a este vino espumoso muy agradable y alegre.*

CANTINA COLLI EUGANEI

CANTINACOLLIEUGANEI




# fior d'arancio colli euganei SPUMANTE DOLCE DOCG

| | |
|---|---|
| Denominación | Colli Euganei DOCG Fior d'Arancio Spumante Dolce |
| Graduación alcohólica | 6% |
| Zona de producción | Uvas aportadas por socios y procedentes de viñedos ubicados en el área DOC del parque natural de las colinas Euganeas |
| Tipología del terreno | Arcilloso (margas euganeas), calcáreo y rico en esqueleto |
| Sistema de poda | Guyot simple, Guyot doble |
| Uvas | Moscatel Amarillo 100% |
| Vendimia | Septiembre |
| Tipología del producto | Vino espumoso |
| Características visuales | Amarillo pajizo con leves matices dorados |
| Aroma | Aroma típico e intenso |
| Sabor | Dulce y persistente que recuerda el grano de la uva |
| Temperatura de servicio | Se recomienda servir a una temperatura de 6 °C |
| Combinaciones | Ideal con postres y pequeña repostería |
| Botella | 0,75 l caja de 6 botellas peso 9,5 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.cantinacollieuganei.it**

CANTINACOLLIEUGANEI