

## FIOR D'ARANCIO

Colli Euganei

Denominazione di Origine Controllata e Garantita

Lo spumante Fior d'Arancio è la DOCG dello splendido territorio dei Colli Euganei, territorio e terra che esprimono da tempo eccellenze e nobiltà vitivinicole. Ha unicità di seducenti, dolci piacevolezze.



## Dati Tecnici

Vino:	Colli Euganei Fior d'Arancio DOCG
Vitigno:	Moscato Giallo
Vigneto:	Anno di impianto 1961 - 2004
Alcol:	6 %
Terreno:	Origine vulcanica, calcareo, marnoso
Altitudine/Esposizione:	130 m. s.l.m. / sud-est, sud-ovest
Sistema di allevamento:	Guyot
Densità :	3.000 ceppi per Ha su nuovi impianti
Resa per Ha:	60 HI
Produzione:	4.000 bottiglie
Vinificazione e affinamento:	Metodo Martinotti

## Caratteristiche del Vino

Colore:	Giallo - verdolino
Note Olfattive:	Note di agrumi, zagara, muschio
Gusto:	Dolce, Intenso, persistente

**Formati disponibili 0.75**

**Scatole da 6 bottiglie**

**Vita media scaffale 3-5 anni**

**Tappo sughero**