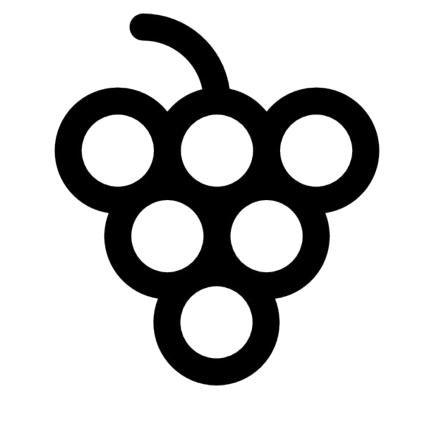




www.levolpi.it

# FIOR D'ARANCIO SECCO COLLI EUGANEI DOCG BIOLOGICO



# 100% MOSCATO GIALLO

Vitigno: Moscato Giallo 100%

Zona di Produzione: Baone - Sud Colli Euganei Altitudine: 200 - 400 mt sul livello del mare

Epoca di vendemmia: fine agosto - primi di settembre

# NOTETECNICHE

Suolo: Origine vulcanica, calcareo misto argilloso

Sistema di allevamento: Guyot, Sylvoz

Resa per ettaro: 70-90 qli/h

## METODI DI PRODUZIONE

**Vinificazione**: Vinificazione con breve macerazione a freddo delle uve, spremitura soffice in atmosfera inerte e protezione dai rischi di ossidazione. Fermentazione a temperatura controllata.

Affinamento: In acciaio su fecce fini con frequenti batonnage per oltre 6 mesi.

### NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore: Giallo paglierino brillante con lievi sfumature dorate.

**Profumo**: Intenso e aromatico con sentori floreali di rosa, ginestra e acacia, note di agrumi, frutti tropicali e cedro, caratteristico il finale di speziato mediterraneo e mentuccia.

**Gusto**: Al gusto è secco, delicato, equilibrato, con freschezza e mineralità ben definite e retrogusto coerente con l'olfatto; chiude con buona persistenza finale su scia minerale.

**Abbinamenti**: Piatti a base di pesce crudo, molluschi, crostacei, uova e asparagi e piatti vegetariani.

Temperatura di servizio: 10°-12° Residuo zuccherino: 3 g/l Gradazione alcolica: 13%