www.levolpi.it

COLLI EUGANEI FIOR D'ARANCIO DOCG SECCO BIOLOGICO "FIOR D'APE"

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

NOTE TECNICHE

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%