www.levolpi.it

CAMPAIGN FINANCED ACCORDING TO EU REG. N. 1308/2013

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

100% MOSCATO GIALLO

Rebsorte: 100 % Moscato Giallo
Anbaugebiet: Baone – Südliche Euganeische Hügel
Höhe: 200 - 400 m ü.d.M.
Erntezeit: Ende August – Anfang September

WEITERE MERKMALE

Boden: vulkanischen Ursprungs, Kalk gemischt mit Ton
Erziehungssystem: Guyot, Sylvoz
Ertrag pro Hektar: 7000-9000 kg/h

HERSTELLUNGSMETHODEN

Weinherstellung: Weinbereitung mit kurzer Kaltmazeration der Trauben, leichter Pressung unter Inert-Atmosphäre, die die Trauben vor Oxidation schützt. Gärung bei kontrollierter Temperatur.
Ausbau: im Stahlfass auf feinem Geläger mit häufiger Batonnage für mehr als 6 Monate.

VERKOSTUNG

Farbe: Glänzendes Strohgelb mit leichten goldenen Nuancen.
Duft: Intensiv und aromatisch mit blumigen Anklängen nach Rose, Ginster und Akazie, Noten von Zitrusfrüchten, tropischen Früchten und Zeder, charakteristisch der Abgang nach mediterraner Würze und Bergminze.
Geschmack: Am Gaumen trocken, mild, ausgewogen, mit gut definierter Frische und Mineralität und zum Geruch passendem Nachgeschmack. Zum Abschluss ein langer, eher mineralischer Abgang.
Kombinationen: Gerichte mit rohem Fisch, Mollusken, Krustentieren, Eiern und Spargel und vegetarische Gerichte.
Serviertemperatur: 10°-12°
Restzucker: 3 g/l
Alkoholgehalt: 13%