www.levolpi.it

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

COLLI EUGANEI FIOR D'ARANCIO DOCG SPUMANTE DOLCE BIOLOGICO "FIOR D'APE"

100% MOSCATO GIALLO

Rebsorte: 100 % Moscato Giallo
Anbaugebiet: Baone – Südliche Euganeische Hügel
Höhe: 200 - 400 m ü.d.M.
Traubenlese: erste Septemberhälfte

WEITERE MERKMALE

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

HERSTELLUNGSMETHODEN

Weinherstellung: Weißweinbereitung mit leichter Pressung der Trauben unter Inert-Atmosphäre, die die Trauben vor Oxidation schützt. Der erzielte Most wird gefiltert und bei 0°C gehalten.
Schaumbildung: Gärung und Schaumbildung im Autoklav nach Méthode Charmat direkt vom Most ausgehend.

VERKOSTUNG

Farbe: glänzendes Strohgelb.
Perlage: zart cremig und anhaltend.
Duft: in der Nase intensiv fruchtig und aromatisch, leicht nach Aprikose, Zitrusfrüchten und kandierter Orange, mit frischen Noten von Blüten von Orange und Rose.
Geschmack: süß und cremig am Gaumen, zart würzig mit guter Frische, lebhaft und langer aromatischer Abgang.
Kombinationen: Ideal mit Süßspeisen und Kleingebäck und als Aperitif zu frischen Früchten.
Serviertemperatur: 6°-8°
Restzucker: 110 g/l
Alkoholgehalt: 11%