www.levolpi.it

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

COLLI EUGANEI FIOR D'ARANCIO DOCG SECCO

100% MOSCATO GIALLO

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

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.
Duft: Intensiv und aromatisch mit blumigen Anklängen nach Rose und Orange, Noten von Zitrusfrüchten, tropischen Früchten und Zeder, charakteristisch der Abgang mit mediterraner Würze.
Geschmack: am Gaumen weich und zart, ausgewogen, mit guter Frische und interessantem mineralischem Abgang.
Kombinationen: empfehlenswert in Kombination mit Gerichten mit frischem Fisch, Mollusken und Krustentieren, doch auch mit Eiern und Spargel oder vegetarischen Gerichten. Außerdem perfekt für einen frischen und eleganten Aperitif.
Serviertemperatur: 10°-12°
Restzucker: 3 g/l
Alkoholgehalt: 13%