



COSTA FARNEL

FIOR D'ARANCIO

**VINO SPUMANTE DOLCE
COLLI EUGANEI
D.O.C.**

Il nome Fior d'Arancio deriva dalla caratteristica nota di agrumi che caratterizza il Moscato Giallo allevato nei particolari terreni vulcanici dei Colli Euganei.



VITIGNO: Moscato Giallo 100%.

VIGNETI: allevati a Cordone speronato.

ZONA DI PRODUZIONE: Colli Euganei - Regione Veneto.

PRODUZIONE MEDIA: 70 q.li/ha.

VENDEMMIA: manuale anticipata rispetto alla maturazione per garantire un buon livello di acidità.

VINIFICAZIONE: le uve selezionate raccolte a mano vengono raffreddate a 0,5 °C e poi pressate soffocemente per esaltare al massimo gli aromi fruttati. Il mosto fiore viene avviato alla presa di spuma.

PRESA DI SPUMA: metodo charmat, con rifermentazione in autoclave con lieviti selezionati. Il mosto viene fatto fermentare a 10 °C fino alla pressione desiderata e poi lasciato riposare per 15 giorni a -2 °C.

NOTE DEGUSTATIVE

Colore: giallo scarico con riflessi dorati, perlage fine e vellutato.

Profumo: intenso e aromatico, con immediati ricordi d'arancio e limone.

Sapore: dolce, aromatico e persistente.

GRADO ALCOLICO: 6% vol.

RESIDIO ZUCCHERINO: 100-120 g/l

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: si accompagna nei fine pasto con crostate di frutta, piccola pasticceria e biscotteria da credenza.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6-8 °C.

DURATA: 18 mesi.

La Canosa Agr. Srl
Contrada San Pietro, 6 | Fraz. Castel di Croce ROTELLA (AP)
lacanosaagricola.it