

## Colli Euganei Fior d'Arancio spumante DOCG



**Tipologia:** spumante dolce

**Uva da cui è stato prodotto:** Colli Euganei Fior d'arancio (Moscato giallo)

**Gradazione alcolica:** da 6 % a 7,5% a seconda dell'annata

**Acidità fissa:** 6-7 gr/L espressa in acido tartarico

**Contenuto in solfiti:** ca 70 mg/L di solforosa totale

**Zona di produzione:** Colli Euganei, comune di Vo'.

**Sistema d'allevamento:** cappuccina semplice (guyot), gemme a frutto 6/8, produzione media kg 2 per ceppo

**Dati tecnici di coltivazione:** conduzione biologica sotto controllo ICEA

**Epoca di raccolta:** settembre

**Dati tecnici di vinificazione:** macerazione a freddo della buccia, pressatura, arresto della fermentazione mediante separatore centrifugo, filtrazione tangenziale, stoccaggio a zero gradi.

**Presatura di spuma:** due mesi in autoclave.

**Affinamento:** un mese in bottiglia.

**Abbinamenti e note:** vino da dessert, ottimo con dolci secchi e non, per brindare