



Fior d'Arancio 2016

Cantina: Monteverza

Denominazione: Colli Euganei Fior d'Arancio DOCG

Tipologia: Bollicina

Regione: Veneto

Vitigni: 100% Moscato Giallo

Certificati: Autocertificato Naturale

Denominazione: Colli Euganei Fior d'Arancio DOCG

Annata: 2016

Grado Alcolico: 6.0 %Vol

Formato: 0.750 Lt

Affinamento: 6 mesi in Acciaio

Abbinamenti: Millefoglie, Panettone, Pasticceria secca

Invecchiamento: fino al 2019

Temperatura di servizio: 8-10 °C

Decantazione: No

Descrizione vino

Il Fior d'Arancio è uno spumante naturale metodo Martinotti a fermentazione spontanea da uve di moscato giallo coltivato sui Colli Euganei dall'azienda Monteverza. Le viti, certificate biologiche, hanno un'età di 20 anni e sono situate su un terreno calcareo-argilloso a 120 metri sul livello del mare, sono impiantate con il sistema d'allevamento del guyot con una densità d'impianto di 5000 ceppi per ettaro. La vinificazione naturale avviene in acciaio inox a temperatura controllata. L'affinamento del Fior d'Arancio consiste in 2 mesi di sosta sui lieviti sempre in acciaio.

Note di degustazione

Il perlage del Fior d'Arancio di Monteverza fine e persistente dona eleganza a questo spumante brillante e di colore paglierino. Decise le sensazioni floreali di fiori d'acacia, agrumi, albicocca e di magnolia. Declinando verso delicate note tropicali si avvertono anche alcune erbe aromatiche, una su tutte la salvia che chiude una notevole complessità gustativa. Alla beva freschezza e morbidezza sono perfettamente equilibrate, è un vino dolce ma non stucchevole e si abbina perfettamente con la pasticceria secca, ma anche a torte con panna e crema e ovviamente al panettone.