

Fior d'arancio Colli Euganei

DOCG

VINO SPUMANTE DOLCE



UVAGGIO: 100% Moscato Giallo

ZONA DI PRODUZIONE: Cinto Euganeo

TIPOLOGIA DEL TERRENO: Vulcanico, calcareo 150 metri s.l.m.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot

RESA MEDIA PER ETTARO: 80 q.li

EPOCA DI VENDEMMIA: Fine settembre - inizio ottobre

RACCOLTA: Manuale

VINIFICAZIONE: Per ottenere maggiore acidità e freschezza l'uva viene raccolta a maturazione fisiologica e sofficemente pigiata. Il mosto ottenuto viene stoccato in serbatoi temocondizionati a 6/8° C

PRESA DI SPUMA: Il mosto pulito e stabilizzato viene inviato nelle autoclavi per 60/70 giorni dove fermenta con il metodo Martinotti.

ACIDITÀ TOTALE: da 6,20 - 6,50

PH: 3,10 - 3,15

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: di colore giallo paglierino con riflessi dorati, il profumo ricorda i frutti mediterranei a polpa gialla e i fiori bianchi degli agrumi. Al gusto, mai stucchevole, è delicatamente dolce, e fragrante.

GRADO ALCOLICO: 6-6,5 % vol.

TEMPERATURA SERVIZIO: 8° C

Cantina Buso dei Briganti
Via Dietromonte, 12/A
35030 Cinto Euganeo (Padova) - Italy

Luciano +39 348 5180451 - Gloria +39 340 5760505
www.cantinabusodeibriganti.com - info@cantinabusodeibriganti.com