ACQUISTATO IL .....

Fior d'Arancio Colli Euganei DOCG Spumante Dolce 2015



Non chiamatelo Moscato

Nessuna aggiunta di zuccheri: la presa di spuma del Fior d?Arancio Colli Euganei DOCG avviene direttamente dal mosto. Da uva Moscato Giallo (in purezza), questo spumante scombina le carte e supera le aspettative. Striature verdoline in un tessuto cromatico dorato, note floreali intense e ampie, dal gelsomino alla magnolia, dal mandarino alla pesca bianca. Sentori balsamici in un finale persistente e ricco di stimolanti complessità testimoniano l?espressività di questo spumante versatile e convincente: Fior d?Arancio Colli Euganei DOCG accompagna con classe aperitivi e finger food, ma non stona con piccola pasticceria e crostate di frutta.

Maeli è quasi un?utopia: ricerca di identità in un territorio unico e peculiare quale il Parco dei Colli Euganei, piccola oasi nel cuore del Veneto; coltivazione del Moscato Giallo, chiamato con enfasi poetica Fior d?Arancio, vinificazione rispettosa e attenta, minimo impatto ambientale e riscoperta di una tradizione fatta di sapori propri dei territori vulcanici. Maeli esiste e resiste in un mondo alla costante ricerca di una modernità spesso distante dal recupero delle metodiche di lavoro e dei gusti di un tempo. Una piccola realtà da seguire con curiosità: con un biglietto da visita come il Fior d?Arancio Colli Euganei DOCG le premesse non sono niente male.

La Vigna

Terreno	Argille trachitiche e calcari bianchi
Esposizione	Est / Sud-Est 250 m.s.l.m.
Allevamento	Guyot
Densità imp.	4.000 ceppi/ha

Il Vino

Tipologia	Vino bianco frizzante dolce
Provenienza	Veneto
Uve	100% Moscato Giallo
Gradazione	6,00%
Temp. Servizio	8°
Quando Berlo	1 anno
Abbinamento	Perfetto in abbinamento ad antipasti salati, come con la mortadella, i formaggi acrosta fiorita, carpacci di pesce crudo agli agrumi, oltre che ai dessert
Vinificazione	Diraspatura con macerazione pellicolare per alcune ore, pressatura soffice decantazione a freddo ed affinamento del mosto a 0° per 8 mesi. Presa di spuma in autoclave con Metodo Martinotti affinamento sui lieviti per 2 mesi ed imbottigliamento dopo la perfetta maturità dello spumante.
Sensazioni	Al naso classico profumo di fior d?arancio e fiore di limone, citronella, e scorza d?agrume, bocca semplice, leggera, dolce e beverino

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821