



ACQUISTATO IL .....

Fior d'Arancio Colli Euganei DOCG Spumante Dolce

2015

## Non chiamatelo Moscato



Svinando

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