



Denominazione

FIOR D'ARANCIO D.O.C.G. COLLI EUGANEI

Vitigno

MOSCATO

Zona di produzione

Tenuta di Cervarese Santa Croce comprensorio Colli Euganei

Caratteristiche organolettiche

Colore giallo paglierino con riflessi dorati, dal profumo persistente ed intenso; il suo sapore è dolce ed equilibrato, piacevolmente aromatico. E' lo spumante della festa!

Titolo alcolometrico volumico totale: 6,50%

Abbinamenti

Si accompagna ai dolci, focacce, crostate di frutta, pasticceria secca e biscotti.

Temperatura di servizio

Va' servito alla temperatura di 6-8 ° C.

Disponibile nelle versioni

Bottiglia da 0,75 l in cartoni da 6 bottiglie