

# Tenuta Monte San Giorgio

## FIOR D'ARANCIO



### DENOMINAZIONE

Colli Euganei Denominazione di Origine Controllata e Garantita Fior D'Arancio

### ZONA DI PRODUZIONE

Italia, regione Veneto, provincia di Padova, comune di Cinto Euganeo

### CARATTERISTICHE DEL TERRENO

Vulcanico

Altitudine compresa tra 50 e 150 m s.l.m.

### VITIGNO

Moscato Giallo > 95%

### SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Guyot bilaterale

### RESA PER ETTARO

100 q.li

### ETÀ MEDIA DELLE VITI

20 anni

### VENDEMMIA

Manuale, nella seconda decade di settembre

### VINIFICAZIONE

Diraspatura; pressatura soffice; flottazione; fermentazione alcolica a temperatura controllata tra 16 e 18°C in vasca di acciaio inox. Affinamento nel periodo invernale. Rifermentazione in autoclave con metodo Martinotti-Charmat fino al raggiungimento di 5 atm. imbottigliamento.

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

COLORE: paglierino intenso con riflessi dorati.

PERLAGE: fine e persistente.

PROFUMO: floreale che ricorda i fiori di arancio, biancospino, magnolia.

SAPORE: dolce, intenso e persistente.

### CARATTERISTICHE ANALITICHE

Alcol: 6,5 % Vol.

Acidità totale: 6,00 g/l

Residuo zuccherino: 50 g/l

### ABBINAMENTO

È lo spumante della festa! adatto ai brindisi, da degustare con prodotti dolciari.

### TEMPERATURA DI SERVIZIO

6 - 8°C