



LA VITE DI MONICA



FIOR D'ARANCIO SPUMANTE DOLCE DOCG

Denominazione	Fior D'Arancio Colli Euganei DOCG
Gradazione alcolica	7,5%
Zona di produzione	Uve provenienti da vigneti nell area DOCG del Parco Naturale dei Colli Euganei
Tipologia del terreno	Origine vulcanica e alluvionale, argilloso
Sistema di allevamento	Doppio capovolto
Uve	Moscato giallo 100%
Vendemmia	Seconda - terza decade di settembre
Tipologia del prodotto	Vino spumante dolce ottenuto seguendo le regole del metodo Charmat
Caratteristiche visive	Giallo paglierino con riflessi verdognoli e perlage persistente e vellutato
Profumo	Note di agrumi
Temperatura di servizio	Si consiglia di servire a 6/8 C
Abbinamenti consigliati	Ideale per dessert, ottimo passepartout
Bottiglia	0,75 L

