



VIGNA RÒDA

Fior d'Arancio DOCG Spumante dolce



Tipologia

Fior d'arancio spumante dolce docg

Giacitura esposizione

Sud - ovest

Natura dei terreni

Alluvionale

Anno di impianto

2001

Sistema di allevamento

Guyot

Resa uva per ettaro

100 Q.li

Uvaggio

Moscato giallo 100%

Vinificazione

L'uva perfettamente sana viene raccolta prima della completa maturazione per ottenere maggiore acidità e freschezza; ne segue la pigiatura e l'abbattimento delle temperature fino a circa 16 gradi; si procede quindi all'inoculo dei lieviti ed alla conseguente presa di spuma in autoclave per circa 60 giorni, segue l'imbottigliamento.

Note gustative

Vino dal colore giallo paglierino con un perlage fine e persistente; al naso si presenta fresco, con caratteristici profumi di sambuco e note di fiori d'arancio, da cui prende il nome; in bocca è dolce e presenta una giusta acidità che ne esalta la freschezza.

Da Accompagnare

Si abbina a tutta la pasticceria secca e non, ideale come aperitivo.

Alcol

6.50 % vol