

PRAESÈO

FIOR D'ARANCIO

SPUMANTE DOLCE



ORIGINE DEL NOME

In dialetto Veneto "praticello";
è il nome di uno degli appezzamenti dove viene prodotto
il nostro Moscato Giallo

DENOMINAZIONE

Fior d'Arancio Colli Euganei DOCG Spumante dolce

ESPOSIZIONE DEI TERRENI

Ovest

NATURA DEI TERRENI

Marna - Alluvionale

ANNO DI IMPIANTO

2001 - 2015

DENSITÀ VIGNETO

4000 piante per ettaro

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Guyot - Cappuccina

RESA UVA/ETTARO

120 q.li/ha

EPOCA DI RACCOLTA

Seconda settimana di Settembre

UVAGGIO

100% Moscato Giallo

VINIFICAZIONE

L'uva raccolta viene pigiata
nel più breve tempo possibile,
segue una leggera pressatura
e l'abbattimento della temperatura
a circa 18°C.

A seguire una decantazione statica
e poi il mosto non fermentato
viene stoccato a freddo in serbatoi di acciaio
in attesa della presa di spuma
che darà vita al prodotto finale

MATURAZIONE e AFFINAMENTO

Metodo Martinotti 60 giorni

ALCOL/ZUCCHERI

6% alcol - 120g/lit zuccheri residui

ESAME ORGANOLETTICO

Vino dal colore giallo paglierino
con un perlage fine e persistente,
al naso è 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

TEMPERATURA DI SERVIZIO

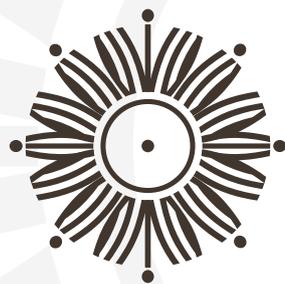
6 - 8°C

ABBINAMENTI

Ideale anche come aperitivo,
si abbina a tutta la pasticceria,
preferendo le creme

BOTTIGLIA

Piave spumante / Tappo in sughero microgranulo / tappo fungo
Bottiglia da 0,75 lt / scatola in cartone da 6 bottiglie /
piani da 10 scatole / pallet 8 piani - 480 bott.



VIGNA RÒDA