

FIOR D'ARANCIO

COLLI EUGANEI SPUMANTE DOLCE
Denominazione di Origine Controllata e Garantita

CARATTERISTICHE TECNICHE



Zona Carbonara di Rovolon



Vitigni Moscato Giallo Fior d'Arancio

Esposizione Nord

Raccolta ultima settimana di Agosto

Alcool 6,5% vol.

Residuo zuccherino 110g/L



Impianto vigneto 2000

Terreno Medio impasto tendente al calcareo con leggera dotazione di scheletro ed argilla

Densità 2700 ceppi/ha



Resa 80 q/ha

Forma di allevamento Guyot doppio

Produzione annua 2600 bottiglie



Vinificazione: selezione e raccolta manuale delle uve; decantazione naturale a freddo del mosto, refrigerazione e sosta in autoclave. Fermentazione in autoclave secondo il metodo Martinotti, arresto della fermentazione mediante abbassamento repentino della temperatura al raggiungimento del giusto grado zuccherino ed imbottigliamento.