



**COSTA FARNEL**

## **FIOR D'ARANCIO**

**VINO SPUMANTE DOLCE  
COLLI EUGANEI  
D.O.C.**

*Il nome Fior d'Arancio deriva dalla caratteristica nota di agrumi che caratterizza il Moscato Giallo allevato nei particolari terreni vulcanici dei Colli Euganei.*



**VITIGNO:** Moscato Giallo 100%.

**VIGNETI:** allevati a Cordone speronato.

**ZONA DI PRODUZIONE:** Colli Euganei - Regione Veneto.

**PRODUZIONE MEDIA:** 70 q.li/ha.

**VENDEMMIA:** manuale anticipata rispetto alla maturazione per garantire un buon livello di acidità.

**VINIFICAZIONE:** le uve selezionate raccolte a mano vengono raffreddate a 0,5 °C e poi pressate soffocemente per esaltare al massimo gli aromi fruttati. Il mosto fiore viene avviato alla presa di spuma.

**PRESA DI SPUMA:** metodo charmat, con rifermentazione in autoclave con lieviti selezionati. Il mosto viene fatto fermentare a 10 °C fino alla pressione desiderata e poi lasciato riposare per 15 giorni a -2 °C.

### **NOTE DEGUSTATIVE**

**Colore:** giallo scarico con riflessi dorati, perlage fine e vellutato.

**Profumo:** intenso e aromatico, con immediati ricordi d'arancio e limone.

**Sapore:** dolce, aromatico e persistente.

**GRADO ALCOLICO:** 6% vol.

**RESIDIO ZUCCHERINO:** 100-120 g/l

**ABBINAMENTI GASTRONOMICI:** si accompagna nei fine pasto con crostate di frutta, piccola pasticceria e biscotteria da credenza.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 6-8 °C.

**DURATA:** 18 mesi.

La Canosa Agr. Srl  
Contrada San Pietro, 6 | Fraz. Castel di Croce ROTELLA (AP)  
lacanosaagricola.it