



FIOR D'ARANCIO SPUMANTE COLLI EUGANEI DOCG



LA COSTA

FIOR D'ARANCIO SPUMANTE

COLLI EUGANEI DOCG

Vitigno Moscato giallo 100%

Cenni Storici La famiglia dei moscati è alquanto numerosa e complessa per qualsiasi studioso la sua classificazione. È noto che il vitigno moscato proviene dalla Grecia dove veniva coltivato producendo pregiatissimi vini dolci. Furono i romani, che apprezzavano particolarmente questo vitigno, a diffonderlo sui Colli Euganei.

Il moscato giallo è molto differente dal moscato bianco sia per l'aspetto esteriore, assume a maturazione un intenso colore giallo, che per altre caratteristiche, ma ha in comune quella nota aromatica caratteristica dei moscati che gli ha valso appunto il nome di moscato.

Vinificazione Le uve arrivate in cantina vengono diraspate e raffreddate fino a una temperatura di 7-8 gradi.

Pressate sofficemente mediante una pressa pneumatica, il mosto ottenuto viene posto in una vasca di acciaio per 12 ore a temperatura controllata per illimpidirsi. Travasato viene fatto parzialmente fermentare a temperatura controllata di 18-20° C. fino a un grado alcolico di circa 5-6 gradi alcolici, in modo che il vino rimanga dolce. Raffreddato e filtrato viene lasciato un breve periodo in apposite vasche, dove con l'aggiunta di lieviti, viene fatto rifermentare per un periodo che varia dai 40 ai 60 giorni. Imbottigliato e tappato con il caratteristico tappo a fungo viene posto in commercio dopo alcuni mesi.

Ettari coltivati 6 ha

Terreno Vulcanico e marnoso

Tipologia Spumante

Degustazione Al naso appaiono tutte le principesche note del moscato: rosa, albicocca, arancio, mela, spezie in una miscela elegante e raffinata. Nel palato si rafforzano, sovrapposti alle leggere bollicine che ingentiliscono ulteriormente il piacere percepito, finendo con una piacevole sensazione dolce.

Abbinamento consigliato A fine pasto accompagnando dolci con poca crema, biscotti, torte di frutta.

Temperatura di servizio Da servire a 8 °C

SOCIETÀ AGRICOLA VITIVINICOLA LA COSTA

Via Guglielmo Marconi, 1479 - 35030 Vo' - Padova - Telefono / Fax +39 049 9940195
e-mail: lacosta@vinilacosta.com - internet: www.vinilacosta.it