

CàLUSTRA - ZANOVELLO



VINO DEGLI EUGANEI

C.E. FIOR D'ARANCIO SPUMANTE DOCG

I Colli Euganei hanno la fortuna e l'impegno di conservare e anzi sviluppare la coltivazione di uno dei più antichi e caratteristici vitigni della storia mediterranea. La ristretta famiglia del Moscato Giallo, di cui è eccellente testimone il Fior d'Arancio, caratterizza vini dalle dotazioni aromatiche pressoché doppie rispetto al ben più diffuso Moscato Bianco, con connotazioni invitanti e solari. Lo spumante, dolce ma non stucchevole, ne è la versione più fresca ottenuta in circa 15.000 bottiglie da 1,8 ha di vigneto tutto nella valle di Faedo.

Commenti:

Dorato brillante, manda fini profumi di fiori bianchi e gentili note di muschio, ricorda la crosta di pane, la mela, l'albicocca, il mandarino; fresco e cremoso il sapore, soavemente permeato dagli agrumi, la frutta esotica, la marmellata di arancia e di pesca. Inimitabile vino da colazione en plein air.



VINO	
Denominazione	Colli Euganei Fior D'Arancio Spumante DOCG
Annata	2011
Uve	100% Fior D'Arancio
Tenore Alcolico	7 % vol.
Bottiglie Prodotte	n° 5.500
VIGNETO	
Ubicazione	Comune di Cinto Euganeo località Cà Lustra, Costa Verde, Sottovenda, tutte nella Valle di Faedo
Superficie in ettari	2.2
Tipo di terreno	calcereo marnoso e argilloso, profondo e fresco di media fertilità
Esposizione/Altitudine	Sud-Est/Ovest da 80-240 mt s.l.m.
Sistema allevamento	Guyot, Casarsa modificato e Sylvoz
Densità viti (piante/Ha)	da 2500 a 5000
Età media delle viti	20 anni
Resa uva per HA in Kg	9.000
Epoca di vendemmia	inizio ottobre
METODOLOGIA DI VINIFICAZIONE E MATURAZIONE DEL VINO	
Fermentazione in	acciaio inox
Controllo temperatura di fermentazione	Sì a temperature inferiori ai 10° C
Durata fermentazione e/o macerazione	in bianco, dopo le prime 24/36 ore il mosto viene filtrato
Affinamento	in acciaio inox a circa 0°C fino al momento della presa di spuma
Modalità di stabilizzazione	fisica con applicazione del freddo
Conservazione	le bottiglie di spumante vanno conservate coricate in luogo asciutto, fresco (12-15°C senza sbalzi termici) e possibilmente buio per non più di 2 anni.