

FIOR D'ARANCIO



PARCO DEL VENDA



AZIENDA VITIVINICOLA  
PARCO DEL VENDA



*FIOR D'ARANCIO*  
*SPUMANTE DOLCE D.O.C.G.*

- **BEZEICHNUNG:** Colli Euganei Fior d'Arancio Spumante
- **REBSORTEN:** 100% Moscato Giallo
- **ANBAUGEBIET:** Boccon di Vò, Cinto Euganeo
- **ERTRAG PRO HEKTAR:** 9.000 kg/ha
- **HÖHE:** 80 - 300 Meter ü. d. M.
- **AUSSETZUNG:** Süden und Westen
- **BODEN:** hügelig, teils tonhaltig
- **ERZIEHUNGSFORM:** Guyot und Doppelstreckbogen
- **ANBAUJAHR:** 2000 / 2007
- **ERNTENZEIT:** letzte Septemberdekade
- **PFLANZDICHT:** 5.000 Rebstöcke pro Hektar
- **WEINBEREITUNG:** Die von Hand gelesenen Trauben werden schonend abgebeert und gekeltert. Es folgt das sanfte Pressen der Trauben in einer pneumatischen Weinpresse mit geschlossenem Zylinder. Der so gewonnene Most wird in Stahlwannen gelagert und mithilfe der Flotationsmethode geklärt. Anschließend erfolgen das Umfüllen und die temperaturkontrollierte alkoholische Gärung mit ausgewählten Hefen bei 16°C, bis ein Alkoholgehalt von ca. 5 % erreicht wird.
- **AUSBAU:** Der teilweise gegorene Traubenmost wird im Autoklav gelagert und auf 16°C erhitzt; danach werden die auserwählten Hefen zur Ermöglichung des Schaumbildungsprozesses dem Most hinzugefügt. Die Gärungstemperatur wird bei ca. 14 °C gehalten, bis der Schaumwein den gewünschten Druck und Alkoholgehalt erreicht. Daraufhin finden die Filtration und die Abfüllung statt.
- **PRODUKTION:** 10.000 Flaschen
- **VERKOSTUNGSANMERKUNGEN** strohgelbe Farbe mit goldenen Reflexen, feine Perlage und lang anhaltender Schaum. In der Nase lässt sich ein fruchtiger Duft nach Zitrusfrüchten und weißen Blumen erkennen. Intensiver, frischer und eleganter Geschmack, im Finale eine angenehme süße Note.

ALKOHOLGEHALT: 7,5% Vol.  
RESTZUCKER: 80,00 – 90,00 g/l  
GESAMTSÄURE: 6,00 g/l  
PH: 3,00

PARCO DEL VENDA

via Monte Venda 430 Vò - (PD) - Italia - tel. +39 049.9940188 - fax. +39 049.9944322  
www.parcodelvenda.com - parcodelvenda@libero.it