

FIOR D'ARANCIO



PARCO DEL VENDA



AZIENDA VITIVINICOLA
PARCO DEL VENDA



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

- DENOMINAZIONE: Colli Euganei Fior d'Arancio Spumante
- VITIGNO: 100% Moscato Giallo
- ZONA DI PRODUZIONE: Boccon di Vo' e Cinto Euganeo
- PRODUZIONE PER ETTARO: 90 q.li/ha
- ALTITUDINE: 80 - 300 mt.
- ESPOSIZIONE: Sud e Ovest
- TERRENO: Collinare, in parte argilloso.
- SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot e Doppio Capovolto
- ANNO D'IMPIANTO: 2000 / 2007
- PERIODO DI RACCOLTA: ultima decade di settembre
- DENSITA' PIANTE: 5000 piante per ettaro
- VINIFICAZIONE: L'uva vendemmiata a mano viene diraspata e pigiata, segue pressatura soffice mediante pressa pneumatica a tank chiuso.
Il mosto ottenuto viene posto in vasche d'acciaio a cui applichiamo la tecnica della flottazione che ci permette di acquisire un mosto assolutamente puro. Segue travaso e fermentazione a temperatura controllata di 16°C fino al raggiungimento di circa 5 gradi alcolici.
- AFFINAMENTO: Il mosto parzialmente fermentato, viene messo in autoclave e riscaldato fino a 16°C, successivamente vengono inoculati i lieviti selezionati per la presa di spuma. La temperatura di fermentazione viene mantenuta intorno ai 14°C fino a quando lo spumante raggiunge la pressione ed il grado alcolico desiderato. Segue filtrazione ed imbottigliamento.
- PRODUZIONE: 10.000 bottiglie
- NOTE DI DEGUSTAZIONE: Colore giallo paglierino dai riflessi dorati. Dal perlage fine e con spuma persistente. All'olfatto appaiono riconoscibili sentori fruttati di agrumi e fiori bianchi. Il sapore intenso, fresco ed elegante finisce con una piacevole sensazione dolce.

GRADAZIONE ALCOLICA: 7,5% Vol

TENORE ZUCCHERINO: 80,00 - 90,00 g/l

ACIDITA' TOTALE: 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