

FIOR D'ARANCIO COLLI EUGANEI DOCG

Denominazione di Origine Controllata e Garantita

Die edlen Moscato Giallo-Trauben wurden schon zu Zeiten Catos angebaut und waren beim römischen Adel sehr beliebt.

Griechische Seemänner aus Kleinasien importierten die Rebsorte "muscum" ins Mittelmeer und gaben so den Startschuss für den Anbau der verschiedenen Sorten.

Vom Begriff "muscum", d.h. Moos mit einem sehr intensiven Duft, leitet sich der Name "Moscato" ab.

Im April 2011 wurden die Vorschriften zugelassen, die die Produktion des Schaumweins "Colli Euganei Fior d'arancio DOCG" regeln.

Die im Gebiet der Euganeischen Hügel erzeugte Sorte ist ein "Moscato Giallo dal Dolce Aroma".

Die Rebsorte zeichnet sich aus durch eine zylindrische Traube und mittelgroße und runde Beeren von gelber Farbe mit einer sehr dicken Schale, die einen leichten mehrlartigen Reif aufweist, der "Duftfilm" genannt wird.

BESCHREIBUNG

Rebsorte: Moscato Giallo

Alkohol: 7% vol.

Sensorische Eigenschaften: K

räftiges Strohgelb. Reich an betörenden Düften nach weißen Blüten, Gewürzkräutern und Aprikose. Vollmundig und intensiv am Gaumen mit Noten von kandierten Früchten mit Honig zeichnet er sich aus durch seinen anhaltenden Nachgeschmack nach fruchtigen Aromen.

Gastronomische Empfehlungen: Ideal zu köstlichen Desserts und lockeren Kuchen. Sorgt für frische Feierlaune bei Hochzeiten und Jubiläen.

Serviertemperatur: 10° - 12° C

ANALYTISCHE DATEN

Gesamtsäure: 6,5 g/l

Restzucker: 100 g/l



EAN FLASCHE 75 L



EAN KARTON MIT 6 FLASCHENDON



QR Code web

