

FIOR D'ARANCIO COLLI EUGANEI DOCG

Denominazione di Origine Controllata e Garantita

Les précieux raisins de Muscat Jaune étaient déjà cultivés à l'époque de Caton et très recherchés par la noblesse romaine.

Des marins grecs, provenant de l'Asie Mineure, importèrent dans la Méditerranée le cépage « muscum », en donnant lieu ainsi à la culture des différentes variétés. Le terme « Muscat » dérive de « muscum », c'est-à-dire mousse au parfum très intense.

Au mois d'avril 2011 a été approuvé le règlement concernant la production du vin mousseux « Colli Euganei Fior d'arancio DOCG »

La variété produite dans la zone des Collines Euganéennes est dénommée « Moscato Giallo dal Dolce Aroma » (Muscat jaune à l'arôme sucré).

Le cépage est caractérisé par une grappe cylindrique et un grain moyen-gros sphérique, de couleur jaune, dont la peau est très épaisse et présente un léger voile de farine dite "pruina" (pruine).

DESCRIZIONE

Cépage: Muscat Jaune

Degré alcoolique: 7% vol.

Notes sensorielles: Couleur jaune paille vif. Riche en parfums enivrants de fleurs blanches, fines herbes et abricot. Plein et intense au palais avec des notes de fruits confits au miel, il se distingue par son arrière-goût persistant d'arômes fruités.

Comment le déguster: Idéal pour accompagner des desserts raffinés et des gâteaux moelleux. Il apportera des notes fraîches de fête aux mariages et aux anniversaires.

Température de dégustation: 10 à 12° C.

DONNÉES ANALYTIQUES

Acidité totale : 7 g/l

Sucres résiduels: 80 g/l



ANDREA DA PONTE
DISTILLATORI PER VOCAZIONE DAL
1892
CONEGLIANO VENETO

EAN BOUTEILLE 75 cl



8 002266 000307

EAN CARTON DE 6 BOUTEILLES



8 002266 060301

QR Code web



ANDREA DA PONTE
DISTILLATORI PER VOCAZIONE DAL
1892
CONEGLIANO VENETO