



*Az. Vitivinicola  
Selmin Guglielmo & Vittorio  
via Pianzio 66  
Galzignano T. (PD)  
tel/fax: 049,9130422*

**SCHEDA DI PRESENTAZIONE *Colli Euganei Fior D'Arancio Spumante  
2008***

<b>TIPOLOGIA / ANNATA</b>	Fior D'Arancio D.O.C. Spumante 2008
<b>GIACITURA ED ESPOSIZIONE</b>	Sud – Est Valle del Pianzio 150 m s.l.m Località Galzignano Terme
<b>NATURA DEI TERRENI</b>	Sabbioso ricco di scheletro derivante da disgregazione di rocce vulcaniche ricche di elementi minerali
<b>ETA' DEL VIGNETO</b>	1991
<b>SISTEMA DI ALLEVAMENTO</b>	Sylvoz
<b>INERBATO/LAVORATO</b>	Inerbito
<b>RESA UVA / ETTRO</b>	75 – 80 q.li uva / ettaro
<b>VARIETA' E PERCENTUALI</b>	100% Moscato Giallo
<b>TIPI DI VINIFICAZIONE E TEMPO DI MACERAZIONE</b>	Vinificazione in bianco Decantazione a 10 °C Avvio della fermentazione con lieviti selezionati del mosto fiore per 30 gg
<b>MALOLATTICA</b>	/
<b>AFFINAMENTO TIPO E TEMPO (legno,acciaio,bottiglia)</b>	Affinamento in vasca di acciaio Segue la rifermentazione in autoclave
<b>DATA IMBOTTIGLIAMENTO</b>	Gennaio 2009
<b>ALCOLE %VOL, AC. TOT., PH,</b>	Alcole 7.0 vol, Ac tot 6,10, Ph 3.28
<b>QUANTITA' PRODOTTA</b>	5000

Di colore giallo paglierino con riflessi dorati, profumo persistente, intenso tipico dell'uva; sapore dolce ed equilibrato, piacevolmente aromatico.

Si accompagna preferibilmente a dolci di pasta sfoglia, focacce e crostate di frutta.

Va servito a 6 °C.