

# Cantina Colli Euganei Fior d'Arancio Spumante Dolce DOCG



## IDENTIDAD

---

Bodega	<b>Cantina Colli Euganei</b>
Nombre	<b>Fior d'Arancio Spumante Dolce DOCG</b>
Uvas	Moscato Giallo
Ubicación	<b>Italia</b>
Categoría	Vino Blanco
Precio	<b>7,00 €</b>

## BOTELLA

---

Volumen 750mL

## ANÁLISIS ENOLÓGICO

---

Alcohol 6.00 %

## INFO. SOBRE ELABORACIÓN

---

Info. sobre El espumoso DOCG Fior d'Arancio se obtiene de uvas moscatel amarillo de en las laderas de las colinas Euganeas, ha hallado el entorno ideal para expresar su máxima fragancia y aroma. Del suave prensado de las uvas se obtiene un mosto, que tras una fermentación llevada a cabo en autoclave a una temperatura controlada con levaduras seleccionadas, da lugar a este vino espumoso

## VINEYARD

---

Viticultura Uvas aportadas por socios y procedentes de viñedos ubicados en el área DOC del parque natural de las colinas Euganeas. Terreno arcilloso (margas euganeas), calcáreo y rico en esqueleto. Poda Guyot simple, Guyot doble. Vendimiado en Septiembre

## REFERENCIAS

---

Web <http://www.cantinacolliueganei.it>

## COMENTARIO

---

Comentario Colli Euganei Fior d'Arancio (Padua)

## CATAS (1)

Fecha **11 de enero de 2017**  
Catador Curso De Cata  
Puntuación 90.0  
Platos Vino para postres y repostería  
Notas Es un vino muy curioso e interesante, parecido a los moscatos, pero va algo mas allá.  
Visual Amarillo pajizo muy claro, con leves matices dorados, mucha espuma, pero no burbuja  
Olfato Aromas a melocotón y albaricoque, a gominolas, miel, madreSelva, azúcar quemado  
Boca Es un vino muy dulce, muy agradable, parecido a los frizzantes, la burbuja es muy poco persistente, a diferencia de la espuma que presenta en fase visual

## BOTELLAS SACADAS (1)

11/1/17	Precio de	7,00 €	11/1/17	Consumido		
---------	-----------	--------	---------	-----------	--	--

