



MAELI



FIOR D'ARANCIO



FIOR D'ARANCIO COLLI EUGANEI DOCG 2016 SPUMANTE DOLCE

UVE	MOSCATO GIALLO 100%
UBICAZIONE VIGNETI	COLLI EUGANEI
ALTIMETRIA	250 m s.l.m.
ESPOSIZIONE	Est/Sud-Est
ETÀ DELLE VITI	7/15 anni
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	Guyot
DENSITÀ DI IMPIANTO	4000 ceppi/ha
RESA	90 q.li/ha
TERRENI	Argille trachitiche e calcari bianchi
VENDEMMIA	Prima decade di settembre, a mano
VINIFICAZIONE	Macerazione da mosto a freddo da 1 a 3 gg a seconda delle partite di uva, pressatura soffice e leggera. Conservato a 0°, mosto fermo per 24 mesi. Spumantizziamo circa 24 mesi dopo la vendemmia. Durata della spumantizzazione 3 mesi.
AFFINAMENTO	in acciaio e in bottiglia
ALCOOL ETILICO	6,0% vol
ZUCCHERI RESIDUI	104 gr/L
ACIDITÀ TOTALE	6,0 gr/L
ESTRATTO SECCO	38 gr/L
PH	3,35

Alla vista, il bel colore dorato è percorso da striature verdoline e reso più brillante da bollicine eleganti, fini e persistenti. Al naso, l'aroma intenso si sprigiona attraverso note floreali di magnolia, gelsomino, rosa bianca e acacia, e quelle fruttate di limone, mandarino e pesca bianca. In bocca è cremoso, morbido, ben equilibrato da piacevoli freschezza e sapidità. Di buona struttura, il finale si prolunga su una scia di sentori balsamici che lo rende complesso e ricco in persistenza. Perfetto come vino da aperitivo in abbinamento ad appetizers o a fine pasto con dessert, crostate di frutta e piccola pasticceria.

Temperatura di Servizio: 8° C.



VINITALY INTERNATIONAL WINE GUIDE
5 StarWines - The book 2017
91/100
2017

NELLA TRASFORMAZIONE DEI VINI NON VENGONO IMPIEGATI COADIUVANTI DI ORIGINE ANIMALE.

Terre del Piro S.r.l. - Via Piro 28 - 35038 Torreglia (PD)
info@maeliwine.com - www.maeliwine.it