



Fior d'Arancio Vino Spumante di Qualità Dolce Colli Euganei DOCG

Viticoltori Riuniti dei Colli Euganei, Vò

Eigenschaft	Schaumweine
Herkunft	Veneto
Traubensorte	100% Moscato Giallo
Vinifikation	Stahltankausbau mit einer Abstopfung des Gär-Prozesses bei ca. 6%Vol. Alkohol. Anreicherung von Schaumperlen in speziellen Druckbehältern.
Farbe	Helles gelb mit feiner Perlage.
Aroma	Vielschichtig in der Nase, fruchtiges Muskatbouquet mit Noten von Vanille.
Charakter	Am Gaumen erfrischend, ansprechende Balance zwischen Süsse und Säure, feinperlend, mit wenig Alkohol.
Passt zu	Aperitif oder Digestif, Desserts und anderen Süßigkeiten.
Ausschanktemperatur	5°-8°C
Lagerfähigkeit	Jung trinken
Inhalt	75 cl