



GIACOMO  
SALMASO

## COLLI EUGANEI FIOR D'ARANCIO DOCG



### UVA UTILIZZATA

Moscato giallo  
(buccia intensa e colorata,  
profumi vivi e polpa croccante,  
sono gli elementi distintivi di  
questa varietà)



### ZONA DI PRODUZIONE

Parco Regionale dei  
Colli Euganei



### GRADAZIONE ALCOLICA

7 % vol



### TEMPERATURA DI SERVIZIO

6 - 8° C

### Sistema di allevamento

Cordone Speronato

### Vinificazione

Dopo la fermentazione alcolica, parziale, il vino viene filtrato e conservato a bassa temperatura per non far salire ulteriormente la gradazione. Segue una seconda fermentazione in autoclave a 16 -20° per trenta giorni circa, secondo il Metodo Charmat.

### Descrizione

Il Fior d'Arancio è un vino spumante dolce disinvoltato dal colore giallo paglierino con riflessi dorati, aromatico ed intenso, con un perlage elegante e una spuma bianca e cremosa. Il profumo principale avvertito al naso è quello del moscato seguito da frutta a pasta bianca, come la pesca, salvia e aromi citrini, con sfumature di erbe aromatiche. In bocca dolcezza e intrigante acidità sono equilibrate e persiste l'aroma tipico del moscato giallo, accompagnato da un'ottima mineralità. La bassa gradazione alcolica invita a berne un secondo bicchiere.

### Abbinamenti

Compagno ideale per i dolci, ottimo anche come aperitivo o fuori pasto. Si accosta a diversi dolci di pasticceria, meglio se secchi, quali ad esempio crostate di frutta, focacce, pasta sfoglia, panettoni, colombe, ma anche dolci al cucchiaio. Molto appetitoso anche accompagnato a formaggi molto stagionati o spiedini di frutta.

### Azienda Agricola Giacomo Salmaso

Via Granze Destra 34 - Montegrotto Terme (35036), Padova (IT)  
tel: 049 794 124 - email: [info@vinisalmaso.it](mailto:info@vinisalmaso.it) - sito: [www.vinisalmaso.it](http://www.vinisalmaso.it)  
P.I. 03957910288