

CATEGORIA
VINI SPUMANTI BIANCHI DOLCI
VSQ, DOC, IGT



“TERREGAIE”

Colli Euganei Fior d'Arancio DOCG 2019



TERREGAIE

Località: **Vò (PD) - Veneto**

Telefono: **049.9940462**

E-mail: **info@terregaie.it**

 **www.terregaie.it**

 **@terregaie**

 **@terre.gaie**

Denominazione: **Colli Euganei Fior D'Arancio DOCG**

Colore: **Bianco**

Annata: **2019**

Vitigno: **Moscato giallo**

Zona di produzione: **Colli Euganei (PD)**

Altimetria: **200 mt s.l.m.**

Tipologia del terreno: **Calcareo, vulcanico, argilloso**

Epoca di Vendemmia: **Ultima decade di agosto**

Tipo di raccolta: **Manuale**

Temperatura di fermentazione: **13° C**

Tipologia di contenitore: **Acciaio**

Periodo di maturazione: **/**

Affinamento: **4 mesi**

Gradazione alcolica: **6% vol.**

Classification: **Colli Euganei Fior D'Arancio DOCG**

Type of wine: **White**

Vintage: **2019**

Grape variety: **Moscato giallo**

Area of production: **Colli Euganei (PD)**

Altitude: **200 mt a.s.l.**

Soil: **Calcareous, volcanic, clayey**

Harvest period: **Last decade of august**

Type of collection: **Manual**

Fermentation temperature: **13° C**

Type of container: **Steel**

Time of maturation: **/**

Refining of wine: **4 months**

Alcoholic graduation: **6% vol.**

L'azienda fondata da Salvatore Lovo si è evoluta negli anni passando dal mero imbottigliamento e fornitura di servizi, ad una realtà che fa della tecnologia e della sostenibilità il proprio mantra. Siamo nei Colli Euganei e questa moderna cantina mira a produrre vini di territori riducendo al minimo l'impatto ambientale e ricercando la qualità dalla vigna alla bottiglia.

Uno degli spumanti dolci più identitari e ricercati del panorama enologico italiano.

Si dice spesso che i vini dolci siano in crisi, ma le peculiarità del Fior d'arancio unitamente alla sua risicata produzione, ne fanno un vanto per l'areale di riferimento e per tutta l'Italia del vino.

Questo spumante ne è un esempio per complessità aromatica e piacevolezza di sorso; alle solari note agrumate si alternano quelle di frutta a polpa gialla, rese ancor più fresche da sentori di zagara e folate balsamiche di salvia e menta. Al sorso risulta equilibrato, la percezione fresca è in equilibrio con il residuo zuccherino, mai stucchevole; in chiusura si presenta sapido e mai noioso.

