



# Fior d' Arancio - Spumante

## Colli Euganei DOCG

Vino aromatico per eccellenza, non solo da dolci ma anche per aperitivi. Dal color giallo paglierino con riflessi dorati, tenue e brillante, offre un perlage fine, numeroso e persistente. Al naso si presenta aromatico, con profumo di uva moscata, zagara, mela croccante, fiori bianchi e agrume. Assaggio fresco e dolce, con piacevole sapidità e finale piacevole ed intenso.

Vino da dessert: dalla biscotteria secca alle crostate di frutta o con confetture di agrumi o albicocche, torte di crema e frutta, focacce dolci e panettoni. Da provare con una cheesecake agli agrumi, all'albicocca o alla pesca. Insolito, con formaggi molto stagionati e caprini o d'estate con spiedini di frutta per aperitivi.

Il prodotto va servito preferibilmente ad una temperatura di 4-6 °C.

Vitigno: Moscato giallo (Sirio)

Gradazione Alcolica: 7 % vol.

Formato da 75 cl