

# Cantine dei Colli Tramonte

## MOSCATO FIOR D'ARANCIO - DOCG Vino bianco spumante dolce

UVAGGI:	100% Moscato Fior d'Arancio DOCG
AREA DI COLTIVAZIONE:	Colli Euganei, Padova, Veneto
ANNATA:	2015
VOLUME ALCOLICO:	6,50% vol
ZUCCHERI:	80 gr / lt
TEMPERATURA DI SERVIZIO:	6° - 8° C
INVECCHIAMENTO:	Tre anni
FORMATO BOTTIGLIA (ML):	750

### SENSAZIONI ORGANOLETTICHE:

Giallo dorato con perlage persistente e lungo. Note di frutta esotica disidratata, mango pesca e albicocca. Dolce, ma con una punta di agrume.

### ABBINAMENTI GASTRONOMICI:

Sia come vino da dessert che in abbinamento a portate di formaggi, salumi o antipasti. Versatile e con grado alcolico basso, ne fa un aperitivo ideale.

## FIOR D'ARANCIO DOCG

