



Poggio Bracco

Fior d'arancio DOCG Colli Eugane

L vino Fior d'arancio Poggio Bracco è ottenuto da uve Moscato giallo. La raccolta delle uve avviene a mano nel mese di settembre. Questo tipo di raccolta permette di eseguire una prima selezione delle uve, direttamente sulla pianta. Vengono quindi raffreddate a 0.5 gradi e poi pressate sofficemente per esaltare al massimo gli aromi del frutto. Il mosto fiore viene quindi avviato ai serbatoi climatizzati dove avviene una prima fermentazione prima della presa di spuma con metodo charmat.

Il colore è limpido, giallo paglierino dai riflessi dorati con perlage sottili e una spuma evanescente. L'uva del moscato si esprime con profumo aromatico molto ricco, con evidenti sentori floreali del moscato, dei fiori del tiglio e dell'arancio, importanti le note agrumate e la mineralità finale riconducibile ai terreni vulcanici dei Colli Euganei. In bocca è elegante e molto persistente con una vivace effervescenza armonico tra la sua freschezza e una piacevole sensazione dolce. Il suo profilo lo rende adatto al fegato d'oca ai paté ai formaggi stagionati e a quelli piccanti, ottimo con la piccola pasticceria, i biscotti secchi ed i dolci lievitati.

10

Denominazione	Moscato Fior d'arancio DOCG
Gradazione alcolica	6%
Zona di produzione	Colli Euganei, Veneto, Italia
Tipologia di terreno	Argilloso, calcareo, ricco di scheletro
Sistema di allevamento	Guyot
Uve	Moscato bianco
Vendemmia	l'primi di settembre a mano
Tipologia del prodotto	Vino spumante dolce aroma
Caratteristiche visive	Giallo tenue dai riflessi intensi
Profumo	Sentori di frutti a polpa gialla e frutti esotici
Sapore	Fresco e piacevole, effervescente, profumato e resistente
Temperatura di servizio	Si consiglia di servire a una temperatura di 6°- 8°C
Abbinamenti consigliati	Aperitivi dolci, piccola pasticceria, biscotti secchi, dolci lievitati