

<i>Cultivation area:</i>	<i>Veneto region, province of Verona, moraine hills on the east of the hinterland of Lake Garda.</i>
<i>Soil type:</i>	<i>Moraine origin, clay soil a bit sandy.</i>
<i>Winemaking:</i>	<i>Hand harvest at the end of September. It macerates for 24 hours into the closed tank saturated with nitrogen. The fermentation takes place in the initial temperature of 12°C for 3-4 days, then it is increased till 16°C.</i>
<i>Refinements:</i>	<i>Rests into stainless steel with "surlì" maceration for 60 days.</i>
<i>Colour:</i>	<i>Straw yellow.</i>
<i>Bouquet:</i>	<i>Floral aromas with hints of honey, elder and apricot, and typical scents of moscato giallo.</i>
<i>Taste:</i>	<i>Very fruity, sparkling enough to harmonize its sweetness.</i>
<i>Maintenance:</i>	<i>It maintains its characteristics for more than 2-3 years; it should be stored in a cool (18-19°C) and low light place.</i>

<i>Anbaugebiet:</i>	<i>Region Venetien, Provinz Verona, östliches Moränengebiet im Hinterland des Gardasees.</i>
<i>Bodenart:</i>	<i>Lehmiger, leicht sandhaltiger Boden moränischen Ursprungs.</i>
<i>Weinherstellung:</i>	<i>Ernte Ende September per Handlese. 24-stündige Maischung im geschlossenen, stickstoffgesättigten Tank. Gärung bei kontrollierter Temperatur: zunächst 3-4 Tage bei 12°C, anschließend schrittweise Erhöhung bis auf 16°C.</i>
<i>Ausbau:</i>	<i>Lagerung im Edelstahlfass mit 60-tägigem Ausbau auf der Hefe.</i>
<i>Farbe:</i>	<i>Strohgelb.</i>
<i>Bouquet:</i>	<i>Blumige Duftnoten mit Nuancen von Honig, Holunder und Aprikose sowie typische Aromen der gelben Muskatellertraube.</i>
<i>Geschmack:</i>	<i>Sehr fruchtig und mit einer Spritzigkeit, die für eine ausgewogene Süße sorgt.</i>
<i>Lagerung:</i>	<i>Behält seine Merkmale mehr als 2-3 Jahre bei; an einem kühlen (18-19°C) und lichtgeschützten Ort lagern.</i>



Fior di Vite

- Area di coltivazione: Regione Veneto, provincia di Verona, zona collinare morenica orientale dell'entroterra del Lago di Garda.
- Tipologia del terreno: Origine morenica, terreno argilloso con lieve presenza di sabbia.
- Vinificazione: Vendemmia fine settembre con raccolta a mano. Macerazione in tank chiuso per 24 ore saturato ad azoto. Fermentazione a temperatura controllata: iniziale di 12°C per 3-4 giorni e poi si aumenta fino ad arrivare a 16°C.
- Affinamenti: Riposa in acciaio inox con macerazione surlì di 60 giorni.
- Colore: Giallo paglierino.
- Bouquet: Profumi floreali e note di miele, sambuco e albicocca e tipiche note di moscato giallo.
- Gusto: Molto fruttato, frizzante da rendere armonica la sua dolcezza.
- Mantenimento: Mantiene le sue caratteristiche per più di 2-3 anni; deve essere conservato in luoghi freschi (18-19°C) e poco luminosi.

IT



Ideale per aperitivi
e dolci con la crema
e a pasta secca.

IT

Ideal for appetizers
and desserts with
cream and dry pasta.

EN

Ideal für Vorspeisen
und Desserts mit
Sahne und trockene
Teigwaren.

DE



9,50% Vol



Servire a 6 - 8 °C



Moscato giallo