



TENUTA
GAMBALONGA

DAL 1902

FIOR D'ARANCIO

Spumante D.O.C.G. Colli Euganei

Vitigno: Moscato Giallo 100%

Anno del vigneto: 2006

Vigne per ettaro: 4.000

Gemme per pianta: 10/12

Forma di allevamento: Guyot

Uva prodotta per pianta: 2 Kg. (80 q.li ettaro)

Posizione del vigneto: Versante sud. M. Versa

Grado alcolico: 6,5 % Vol.

Bottiglia: 0,75 l.

Vinificazione: in bianco

Temperatura di fermentazione: 15/16 °C.

Spumantizzazione: Fermentazione unica,
metodo charmat.

Temperatura di servizio: 6 °C.

Emanuele come punta di diamante per la sua nuova selezione propone il "Fior d'Arancio" Spumante dolce DOCG Colli Euganei prodotto esclusivamente da uve moscato giallo. Il Fior d'Arancio con il suo colore giallo paglierino, il profumo intensamente aromatico e il perlage fine e persistente è considerato per eccellenza il vino da dessert.

