

FIOR D'ARANCIO COLLI EUGANEI DOCG

Denominazione di Origine Controllata e Garantita



ANDREA DA PONTE
DISTILLATORI PER VOCAZIONE DAL
1892
CONEGLIANO VENETO

The noble Moscato Giallo grape variety was already being grown in the time of Cato, and Roman nobility was very fond of this wine.

Greek mariners, sailing from Asia Minor, introduced the grape into the Mediterranean as the "muscum" grape, and different varieties of it were soon being cultivated. "Muscum," or musk, from its penetrating odour, eventually gave us the name muscato, and muscat.

With the approval of its Production Code April 2011, the Colli Euganei Fior d'Arancio DOCG came into effect.

The muscat cultivar grown in the Colli Euganei is known as the Moscato Giallo dal Dolce Aroma.

The variety is characterised by a cylindrical cluster and medium-large, spherical yellowish berry, with a very thick skin; it has a delicate bloom, or flour-like coating, on the grape.

Les précieux raisins de Muscat Jaune étaient déjà cultivés à l'époque de Caton et très recherchés par la noblesse romaine.

Des marins grecs, provenant de l'Asie Mineure, importèrent dans la Méditerranée le cépage « muscum », en donnant lieu ainsi à la culture des différentes variétés. Le terme « Muscat » dérive de « muscum », c'est-à-dire mousse au parfum très intense.

Au mois d'avril 2011 a été approuvé le règlement concernant la production du vin mousseux « Colli Euganei Fior d'arancio DOCG »

La variété produite dans la zone des Collines Euganéennes est dénommée « Moscato Giallo dal Dolce Aroma » (Muscat jaune à l'arôme sucré).

Le cépage est caractérisé par une grappe cylindrique et un grain moyen-gros sphérique, de couleur jaune, dont la peau est très épaisse et présente un léger voile de farine dite "pruina" (pruine).



info@cottonwoodagency.com
416-902-0097

FIOR D'ARANCIO COLLI EUGANEI DOCG

	DOLCE
Grape · Cépage	Moscato Giallo. Muscat Jaune.
Alcohol · Degré alcoolique	6,5% vol.
Sensory profile Notes sensorielles	Deep straw yellow. The bouquet is ultra-rich, with emphatic impressions of spring flowers, aromatic herbs, and apricot. The palate is full and rich, laden with aromatic candied fruit and honey; its finish is long-lingering and equally fruity. Couleur jaune paille vif. Riche en parfums enivrants de fleurs blanches, fines herbes et abricot. Plein et intense au palais avec des notes de fruits confits au miel, il se distingue par son arrière-goût persistant d'arômes fruités.
Serving suggestions Comment le déguster	Outstanding as an accompaniment to fine desserts and light cakes. Adds festive notes to weddings and anniversaries. Idéal pour accompagner des desserts raffinés et des gâteaux moelleux. Il apportera des notes fraîches de fête aux mariages et aux anniversaires.
Serving temperature Température de dégustation	Enjoy at 10-12°C. 10 à 12° C.

Acidity · Acidité totale : 6,5 g/l - Residual sugar · Sucres résiduels : 100 g/l

Cases of 6 or 12 Bottles Available from Cottonwood Wine & Spirit Agency, 416.902.0097 www.cottonwoodagency.com



Associated Producer
Producteur Associé