Fior D'Arancio Colli Euganei Docg, la nuova proposta di De Giusti

degiustist03-dslr-0071-17ab6635

Dopo il lancio del Prosecco Rosé Doc Millesimato Extra Dry, la famiglia De Giusti si appresta a far conoscere al mondo del vino, operatori ed appassionati, il suo nuovo nato: i**l Moscato Fior D'Arancio Docg**.

Uno **spumante ottenuto da uve moscato giallo** che crescono sulle colline dei Colli Euganei, elegante ed aromatico allo stesso tempo. La base ottenuta è vinificata con il metodo della "crio-macerazione", pressatura soffice con immediata pulizia del mosto, che viene spumantizzato con il metodo Charmat corto. Lo spumante Fior D'Arancio **con soli 6,5 gradi alcool**, ha di suo un bilanciamento tra intensità e complessità aromatica. **E' un vino versatile, che si abbina bene a dolci di pasticceria secca in occasione delle Feste**, e che viene proposto nell'alta ristorazione: poche bottiglie per una clientela selezionata.



"La mia passione per il Moscato Giallo Fior d'Arancio è nata mentre frequentavo i corsi Fisar per diventare Sommelier – dichiara **Cristina De Giusti**, AD della nota azienda Manuel Caffè e produttrice di vini – *da allora se ne ho la possibilità, cerco di degustare le diverse versioni di questo vino straordinario – e continua – sorseggiare lo spumante Moscato Fior d'Arancio è tutt'altro che stucchevole, anzi può essere sorprendente! Il Moscato Giallo, infatti, è un vitigno dalle 1000 sfaccettature che va conosciuto e apprezzato".*