



Langhe D.O.C. Favorita

Tipico vino del Piemonte ottenuto dall'omonimo vitigno coltivato sulle sabbiose colline del Roero e di Langa. Caratteristiche organolettiche: colore giallo paglierino scarico con accentuati riflessi verdognoli; bouquet fruttato, gradevole e delicato; sapore secco, piacevolmente acidulo, con leggero retrogusto amarognolo. Ottimo come aperitivo od in abbinamento con antipasti e piatti a base di pesce. Si consiglia di consumarlo giovane ad una temperatura di 8-10°C

Scheda tecnica

Vitigno: Favorita 100%

Produzione uva massima: 100 q./ha. = 9.333 bott.0.75 l./ha

Colore: giallo paglierino.

Zona di produzione: langhe e Roero

Altitudine vigneti: 200/300 mt sul livello del mare

Terreno: sabbioso

Vinificazione: pressatura soffice senza bucce e fermentazione di 15 giorni circa in acciaio a bassa temperatura, con l'ausilio di lieviti selezionati. Successivo affinamento di circa 3 mesi sui lieviti.

Odore: delicato fresco, fruttato

Sapore: asciutto, gradevolmente amarognolo ed erbaceo.

Abbinamenti: Aperitivo, antipasti, pesce.

Temp. Servizio: 8-10 °C.