



BELCOLLE

VERDUNO - ITALIA

LANGHE DOC FAVORITA

In passato quest'uva era considerata più un'uva da tavola che un'uva da vino.

E' una pianta robusta la cui produzione è costantemente elevata.

Si raccoglie subito dopo l'Arneis, a fine settembre e inizio ottobre.

Il suo grappolo è spargolo, di media grandezza e generalmente cilindrico con una o due ali sviluppate.



DENOMINAZIONE	<i>Langhe DOC Favorita</i>
UVAGGIO	<i>100% Favorita</i>
ALCOOL (%VOL)	<i>13%</i>
COLORE	<i>Giallo paglierino</i>
FORMATO	<i>0,75L</i>
AREA	<i>Langhe</i>
SUOLO	<i>Clayey – Calcareous</i>
VINIFICAZIONE	<i>Vinificazione con macerazione delle bucce per 24 ore a bassa temperatura (5 °C) Fermentazione: 10 giorni in vasche di acciaio a bassa temperatura Affinamento: 3 mesi sui propri lieviti Lieviti: lieviti selezionati</i>
SUGGERIMENTI DI DEGUSTAZIONE DI VALTER BOSIO	<i>Il profumo ricorda il cugino Vermentino, caratterizzato da fiori bianchi e frutta a polpa bianca come la pesca. Al palato conferma i sentori fruttati e floreali, con una sensazione piacevolmente fresca che bilancia acidità e morbidezza. Temperatura di degustazione: 8° C Abbinamenti: questo vino è ottimo con Antipasti sia freddi che caldi, ogni tipo di pesce e crostacei.</i>