



LANGHE Doc FAVORITA

VITIGNO Favorita 100%

VIGNETO Le uve Favorita per questo vino sono prodotte in una vigna situata nella zona di origine della Doc Langhe, alla sinistra del Tanaro, per una superficie totale di 1,23 ettari.

TERRENO Medio impasto, con prevalenza di calcare e sabbia

ESPOSIZIONE Sud-ovest

ALTITUDINE Da 220 a 310 m slm

ALLEVAMENTO Guyot modificato ad archetto

COLTIVAZIONE Durante il ciclo vegetativo, i lavori in vigna vengono eseguiti con professionalità e il grande rispetto di ambiente e paesaggio. Sono perciò evitate le operazioni di diserbo. Contro le malattie viene seguito il metodo della lotta integrata. Per ottenere la massima qualità, durante l'estate viene condotto il metodico diradamento dei grappoli in relazione alla capacità di ogni pianta di maturare le uve.

VENDEMMIA Nelle annate normali le uve per questo vino sono raccolte nella prima metà settembre.

VINIFICAZIONE In cantina, a pressatura delle uve origina un mosto che fermenta senza il contatto con le bucce in contenitori di acciaio di 50-100 ettolitri a temperatura controllata.

MATURAZIONE Terminata la svinatura, il vino matura per pochi mesi nei contenitori di acciaio.

IMBOTTIGLIAMENTO Pochi mesi dopo, con l'arrivo della primavera, il vino va in bottiglia.

AFFINAMENTO Prima di essere avviato al mercato, il vino affina per 2-3 mesi in bottiglia coricata nel buio della cantina.

PRODUZIONE La produzione media annuale è di 14 mila bottiglie

CARATTERI ORGANOLETTICI Il colore è giallo paglierino compatto, di buona intensità e tonalità. Il profumo è decisamente fruttato, con note di mela renetta, limone e delicate sensazioni di salvia.

In bocca è armonico, delicatamente acidulo, caldo e con buona persistenza aromatica.

A TAVOLA Vino bianco delicato e gradevole, accompagna con eleganza i piatti semplici di entrata a base di pesci, molluschi e verdure. È gradevole anche con le paste lunghe con sughi delicati.

CONSERVAZIONE L'ambiente più adatto per la conservazione è la cantina interrata, a temperatura costante e in assenza di luce e rumori.

