

Langhe Favorita

Denominazione di origine controllata



- **Nome** : Langhe Favorita
- **Tipologia del vino** : Bianco secco
- **Nome del vigneto** : Camestri, Renesio
- **Collocazione ed esposizione geografica** : nel Comune di Veza d'Alba, il terreno è esposto a Sud/Est, nel comune di Canale è esposto a Sud
- **Terreno** : calcareo, sabbioso
- **Vitigno** : Favorita 100%
- **Resa per ettaro** : 100 quintali d'uva
- **Metodo d'allevamento** : controspalliera a Guyot con capo a frutto di 7-9 gemme
- **Data di vendemmia** : prima decade di settembre. La vendemmia è effettuata a mano in cassette di plastica forate da 20 Kg.
- **Metodo di vinificazione** : pigiatura e pressatura soffice dell'uva con breve macerazione. Fermentazione alcolica a temperatura controllata per una durata di 20 gg. circa
- **Maturazione** : il vino è conservato, sui lieviti, in botti di acciaio inox fino al momento dell'imbottigliamento.
- **Colore** : giallo paglierino
- **Profumo** : floreale e fruttato
- **Sapore** : fresco, note di agrumi sapido
- **Abbinamenti** : aperitivi, insalate, pesce e crostacei e possibilmente in compagnia di amici
- **Temperatura di servizio** : 10°-12° C
- **Conservazione e durata** : 2-3 anni a bottiglia coricata
- **Capacità bottiglie** : 0,75 lt.

