LANGHE DOC FAVORITA

**Vitigno:** Favorita

**Zona di produzione:** Diano d’Alba, Grinzane Cavour, La Morra, Monforte d’Alba e Roddi

**Suolo:** prevalentemente calcareo-sabbioso

**Coltivazione del vigneto:** controspalliera con potatura a Guyot

**Vendemmia:** 100% manuale

**Epoca di vendemmia:** primametàdi settembre

**Resa massima:** 100q/ha di uva

**Vinificazione:** pressatura dell’uva pigiata e diraspata in pressa pneumatica inertizzata. Fermentazione in acciaio con lieviti selezionati a bassa temperatura (16-18 °C)

**Fermentazione malolattica:** non prevista

**Affinamento:** almeno 2 mesi sui lieviti con bâtonnages settimanali

**CARATTERISTICHE DEL VINO**

**Grado alcolico (minimo):** 10,50% vol.

**Acidità totale (minima):** 4,5 g/l

**Estratto secco netto (minimo):** 14 g/l

**QUADRO ORGANOLETTICO:**

**Temperatura di degustazione:** 8/10 gradi.

**Conservazione:** vino fresco, adatto ad un consumo nell’annata. Conservare le bottiglie in ambiente asciutto, fresco, buio e a temperatura costante.

**Abbinamento cibo/vino:** da servire come aperitivo oppure abbinato ad antipasti leggeri o piatti a base di pesce.

LANGHE DOC FAVORITA

**Vitigno:** Favorita.

**Zona di produzione:** Diano d’Alba, Grinzane Cavour, La Morra, Monforte d’Alba e Roddi.

**Suolo:** prevalentemente calcareo-sabbioso.

**Coltivazione del vigneto:** spalliera con sistema di potatura a Guyot.

**Vendemmia:** 100% manuale

**Epoca di vendemmia:** dal15 al 20settembre.

**Resa massima:** 100q/ha di uva.

**Resa massima in vino:** 70%.

**Vinificazione:** pressatura dell’uva pigiata e diraspata in pressa pneumatica inertizzata. Fermentazione in acciaio con lieviti selezionati a bassa temperatura (16-18 °C).

**Fermentazione malolattica:** non prevista.

**Affinamento:** almeno 2 mesi sur lie con batonage settimanali.

**CARATTERISTICHE DEL VINO**

**Grado alcolico (minimo):** 10,50% vol.

**Acidità totale (minima):** 4,5 g/L

**Estratto secco netto (minimo):** 14 g/L

**QUADRO ORGANOLETTICO:**

**Temperatura di degustazione:** 8/10 gradi.

**Conservazione:** vino di pronta beva, non è consigliato farlo invecchiare. Occorre mantenere le bottiglie in un locale buio, fresco, asciutto e a temperatura costante.

**Abbinamento cibo/vino:** si abbina generalmente con tutti gli antipasti, si sposa benissimo con il pesce.

