

TERRE DEL BAROLO



LANGHE DOC FAVORITA 2017

Vitigno: 100% Favorita

Zona di produzione: vari Comuni delle Langhe

Suolo: calcareo-sabbioso

Coltivazione del vigneto: contropalliera con potatura a Guyot

Vendemmia: 100% manuale

Epoca di vendemmia: prima metà di settembre

Resa massima: 100 q/ha di uva

Vinificazione: pressatura dell'uva pigiata e diraspata.

Fermentazione in acciaio a bassa temperatura (16-18 °C)

Fermentazione malolattica: non prevista

Affinamento: almeno 2 mesi sui lieviti

con *bâtonnages* settimanali

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore: giallo paglierino

Al naso: floreale e fruttato

Al palato: elegante, delicato, di buona persistenza

Grado alcolico: 12,5% vol.

Temperatura di degustazione: 8/10 gradi.

Conservazione: vino di pronta beva.

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