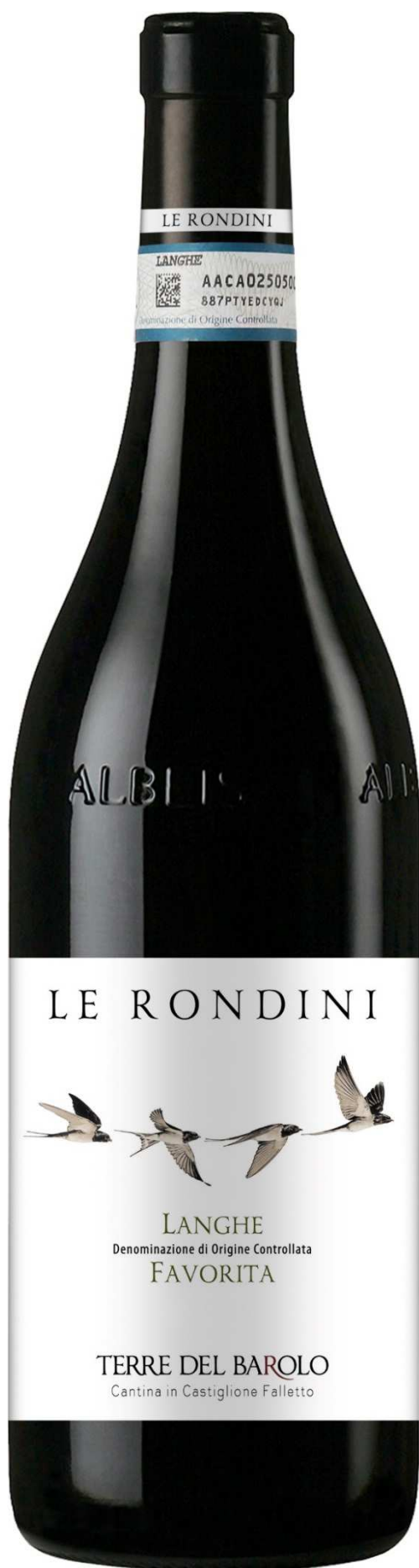


# TERRE DEL BAROLO



## 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:** prima metà di settembre

**Resa massima:** 100 q/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

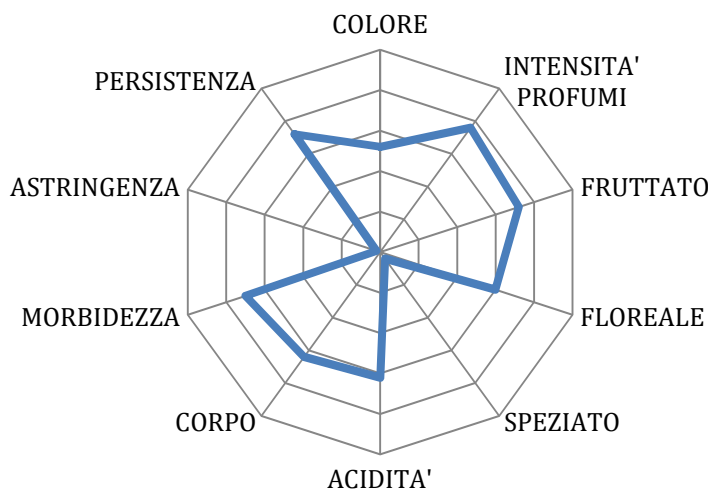
### CARATTERISTICHE DEL VINO

**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.