

# TERRE DEL BAROLO



## LANGHE DOC FAVORITA

**Vitigno:** 100% Favorita

**Zona di produzione:** vari Comuni delle Langhe

**Suolo:** 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.

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.