



LANGHE DOC FAVORITA

Vino bianco secco, appena vivace, con bollicine naturali date dalla fermentazione primaria.

VITIGNO: favorita.

una varietà a frutto bianco tradizionalmente coltivata sulle colline albesi

ZONA DI PRODUZIONE: il vigneto è situato a Est, nel comune di Diano d'Alba.

ALTITUDINE: metri 400 circa s.l.m.

VIGNETI: età media 15 anni.

ALLEVAMENTO: controspalliera, sistema di potatura Guyot.

VENDEMMIA: seconda decade di settembre.

VINIFICAZIONE: in bianco, fermentazione per 5 giorni, travasi.

CONSERVAZIONE: vasche Inox refrigerate.

ALCOOL: 12% vol.

COLORE: un colore giallo paglierino non troppo accentuato, coronato qua e là da sottili riflessi verdolini;

OLFATTO: un profumo fragrante, fruttato, decisamente floreale, con un gradevolissimo sentore di mela renetta.

GUSTO: un sapore secco, pieno e delicatamente acidulo.

ABBINAMENTO: a tavola accompagna con eleganza gli antipasti delicati, soprattutto di pesce, verdure e carni bianche. Da non sottovalutare il suo impiego come aperitivo e con ogni tipo di pizza.

TEMPERATURA DI SERVIZIO CONSIGLIATA: 8-10° C.

