



Langhe Favorita DOC

Rara interpretazione di questo vitigno autoctono piemontese. La coltivazione continentale sulle colline di Langa è piuttosto particolare: con le dovute attenzioni in vigneto, produce vini meno voluminosi ed alcolici, ma più freschi e fragranti. Presto intuito da Giorgio Abrigo è così che dal 1990 lavora i filari di Favorita, vendemmie anticipate e fermentazioni riduttive in autoclave sono la chiave della bevibilità e freschezza di questo vino. Lovers and haters, su questo vino ci si divide in due; le bottiglie vuote sui tavoli fanno entrambi felici.

VARIETA: Favorita 100%

VIGNETO: Assemblaggio di uve provenienti da tre diversi vigneti nel comune di Diano d'Alba; terreno tipicamente argilloso, calcareo, caratterizzato da strati di sabbia più o meno compatti alternati ad arenarie grigie.

Esposizioni differenti: prevalentemente NORD-EST poi NORD-OVEST e SUD-OVEST. Altitudine 300/400 m s.l.m. Vigneti tipici a controspalliera e potatura Guyot, densità media di impianto di 4000/4300 piante per ettaro.

RACCOLTA: Leggermente anticipata, manuale, effettuata vigneto per vigneto, in cassette, nei primi giorni di settembre.

RESA UVA PER ETTARO: 10000 kg

VINIFICAZIONE: Pressatura soffice con pressa pneumatica a polmone dei grappoli interi e separazione del mosto ottenuto in due categorie. Utilizziamo solamente la prima frazione, il cosiddetto “mosto fiore”. Chiarifica per flottazione a bassa temperatura e sfecciatura diretta. Fermentazione in vasche di acciaio autoclave a basse temperature (15-17°C) per circa 20 giorni. La combinazione dell’anidride carbonica avviene durante il finale di fermentazione alcolica primaria a vasca chiusa.

AFFINAMENTO: Non effettua fermentazione malo lattica e rimane a diretto contatto con le fecce fini di fermentazione in leggera riduzione fino all’imbottigliamento. Permanenza minima 3 mesi.

DESCRIZIONE: Colore giallo paglierino con riflessi verdi, leggermente effervescente, dotato di aromi primari accentuati dalla anidride carbonica contenuta. Spiccano evidenti sentori di fiori di campo, erbe selvatiche, mela verde, e pera. Prosegue, soprattutto dopo i primi 6 mesi di vita, con aromi terziari tipici della sosta sui lieviti e leggera panetteria. In bocca è minerale e ben equilibrato, risulta molto fresco e di gran beva.

Perfetto per l’aperitivo, ottimo compagno di antipasti freddi, crudità e frutta di stagione.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8-10° C