ABRIGO GIOVANNI

Langhe Favorita "Fama"
DOC

ANNATA 2022 — **N° 1684 bottiglie prodotte**

Fama è orgogliosa di essere Favorita in purezza.
Uve selezionate da un'unica parcella.
Macerazione pellicolare a bassa temperatura.
Maturazione su fecce e riposo in bottiglia.
Inizia da qui il percorso alla riscoperta di questo affascinante varietale e la sua interazione con il territorio.

VARIETA': Favorita 100%

VIGNETO: Raffinata selezione delle migliori uve prodotte in un'unica parcella situata nel comune di Diano d'Alba.
Terreno di medio impasto, calcareo, composto da sottili strati di sabbia ed arenarie grigie. Debolmente alcalino.
Esposizione: sud-ovest.
Altitudine: 330 m.s.l.m.
Vigneti tipici a controspalliera e potatura Guyot. Densità media di impianto: 4000 piante per ettaro.

RACCOLTA: Inizio settembre. A maturazione completa le uve vengono raccolte manualmente in cesta, nelle prime ore del giorno per preservane integrità e freschezza.

RESA UVA PER ETTARO: 9000 kg

VINIFICAZIONE: Diraspatura delle uve e 3 giorni di macerazione sulle bucce a bassa temperatura in vasca di acciaio senza utilizzo di anidride solforosa. Segue la pressatura soffice delle uve e il frazionamento del mosto suddividendo il mosto di prima spremitura dal secondo. Il mosto viene poi fatto decantare, e travasato successivamente.

AZIENDA AGRICOLA ABRIGO GIOVANNI
Via Santa Croce, 9 - 12055 Diano d'Alba (CN)
Tel: +39.0173.69345 • info@abrigo.it • www.abrigo.it

Si aggiunge quindi il mosto in piena fermentazione del pied de cuve con lieviti indigeni che funge da starter di fermentazione.
La fermentazione alcolica prosegue a una temperatura di 18-19 °C e dopo qualche giorno una parte di mosto viene messa a fermentare in barili. La Malo Lattica è stata svolta al 80%.
La sedimentazione e il conseguente illimpidimento sono favoriti, durante il periodo invernale, dall'azione naturale del freddo..

AFFINAMENTO: sulle proprie fecce fini per 12 mesi con rimescolamenti occasionali per mantenere in sospensione le fecce, aumentando la superficie di scambio e la lisi delle cellule di lievito.
Imbottigliamento effettuato in luna calante a dicembre 2023. Successivo affinamento in bottiglia di almeno 9 mesi.

DESCRIZIONE: Colore giallo paglierino lieve. Olfatto ricco di sfaccettature che spaziano dal floreale allo speziato. I profumi di fiori bianchi, come il tiglio e il gelsomino, sono impreziositi da note agrumate e speziate che possono ricordare il timo.
Proseguendo alla degustazione si percepisce una certa struttura, si avverte buona acidità che sostiene il sorso donando pura gioia e beva slanciata. In bocca c'è progressione e tridimensionalità.
Si abbina alla gastronomia mediterranea e non solo, ottimo con gli antipasti e i primi piatti di pesce, con le carni bianche oppure con i fritti di verdure.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 13 - 15° C

DATI ANALITICI

ALCOL: 13.50 % vol.
ZUCCHERI RESIDUI: 0.32 g/L
PH: 3.24
ACIDITA' TOTALE: 6.20 g/L in acido tartarico
ACIDITA' VOLATILE: 0.20 g/L in acido acetico
ESTRATTO SECCO NR: 17.2g/L
ANIDRIDE SOLFOROSA TOTALE: 70 mg/L

AZIENDA AGRICOLA ABRIGO GIOVANNI
Via Santa Croce, 9 - 12055 Diano d'Alba (CN)
Tel: +39.0173.69345 • info@abrigo.it • www.abrigo.it