



Langhe Favorita “Fama” DOC

ANNATA 2021

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 contropalliera e potatura Guyot. Densità media di
impianto: 4000 piante per ettaro.

RACCOLTA: Metà settembre. A maturazione completa le uve
vengono raccolte manualmente in cesta, nelle prime ore del giorno
per preservarne 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.

Si aggiunge quindi il mosto in piena fermentazione del *pie'd 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 35%.

La sedimentazione e il conseguente illimpidimento sono favoriti, durante il periodo invernale, dall'azione naturale del freddo.

AFFINAMENTO: Sulle proprie fecce fini per 6 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 marzo 2022. Successivo affinamento in bottiglia di 12 mesi.

DESCRIZIONE: Colore giallo paglierino di lieve intensità dai riflessi verdognoli. Olfatto ricco di sfaccettature che spaziano dal floreale, con fiori bianchi e gialli, al fruttato, specialmente gli agrumi. Si impreziosisce con lievi note di frutta secca tostata e spezie.

Proseguendo alla degustazione si percepisce una certa tensione, si avverte buona acidità che sostiene il sorso donando pura gioia e beva slanciata. La struttura contenuta fa sì che risulti agile, snello e di buona persistenza.

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: 12.60 % vol.

ZUCCHERI RESIDUI: 0.24 g/L

PH: 3.19

ACIDITA' TOTALE: 5.75 g/L in acido tartarico

ACIDITA' VOLATILE: 0.25 g/L in acido acetico

ESTRATTO SECCO NR: 16.8 g/L

ANIDRIDE SOLFOROSA TOTALE: 75 mg/L