

LANGHE DOC FAVORITA

• FIORI E FRUTTI



La Favorita è un vitigno arrivato nel Roero percorrendo **LE ANTICHE STRADE DEL SALE** dalla vicina **LIGURIA**. Caratterizzato da una buona vigoria ha trovato nelle terre sabbiose e solatie del Roero l'ambiente ideale per **LIMITARNE LA PRODUTTIVITÀ** e per **COMPLETARE LA MATURAZIONE** dei suoi grappoli.

L'uva giunge a maturazione verso metà settembre, appena raccolta viene portata in cantina per procedere alla sua vinificazione in **VASCHE DI ACCIAIO INOX A TEMPERATURA CONTROLLATA**. Terminata la fermentazione il vino rimane **SUI PROPRI LIEVITI PER 4 - 5 MESI** prima di essere imbottigliato.

La Favorita ha colore **GIALLO PAGLIERINO BRILLANTE**, con marcate sensazioni di **FIORI E FRUTTI**, in bocca è **MORBIDO**, con una **FRESCHEZZA** che lo caratterizza e una buon corpo che lo rende **PERSISTENTE E FRAGRANTE**.



VITIGNI:	Favorita
TERRENO:	sabbioso
ALTITUDINE:	300 m s.l.m.
ESPOSIZIONE:	est
SISTEMA DI ALLEVAMENTO:	Guyot
N° CEPPI PER ETTARO:	4000
RESA IN VINO PER ETTARO:	70 hl
VENDEMMIA:	prima metà di settembre
VINIFICAZIONE:	fermentazione in bianco del mosto a temperatura controllata
AFFINAMENTO:	sui propri lieviti in acciaio per 4 - 5 mesi
AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA:	2 mesi
GRADAZIONE:	12,5 - 13 %
ZUCCHERI:	2 g/l
ESTRATTO:	20 g/l
PH:	3,1 - 3,2
ACIDITÀ:	5,3 - 5,5 g/l

ABBINAMENTI

Ideale come aperitivo, si abbina bene con pesce crudo, antipasti, formaggi freschi.