



TECNICA DI PRODUZIONE

Le uve Favorita per questa selezione provengono da vigneti collinari con forti pendii in parte posizionati su terrazzamenti. Si tratta di terreni sono caratterizzati da un discreto contenuto di silice.

Dopo pressatura morbida, la fermentazione avviene in purezza in circa 10 giorni alla temperatura controllata di 16-17 °C. Il vino così ottenuto si presenta con tutte le caratteristiche di freschezza e di armonicità che il suo nome, malizioso e aggraziato, ci ispira. Il vino è tra i primi a lasciare le nostre cantine, già all'inizio della primavera successiva alla vendemmia.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: giallo paglierino con riflessi verdognoli

Profumo: ampio, fresco e intensamente fruttato, sentori di fiori gialli

Sapore: morbido, di gusto fresco ed armonico.

DATI INFORMATIVI

Vitigno: Favorita

Gradazione alcolica: 11.0 % vol.

Denominazione: Langhe Favorita DOC

Maturazione: sui lieviti, in acciaio

Area di coltivazione: Langhe

