

LANGHE D.O.C. FAVORITA

Un vitigno che sulle colline del Roero ha trovato l'ambiente ideale, per essere apprezzato come piacevole ed originale.

IL VIGNETO: è ben rappresentato dalle ripide e sabbiose nostre terre

I VITIGNI: Favorita al 100%

ALLEVAMENTO: guyot

TIPOLOGIA TERRENO: sabbioso di medio impasto

VINIFICAZIONE: pigiatura soffice, fermentazione a 18°C

MATURAZIONE: acciaio inox

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: illuminato da un colore giallo paglierino con leggerissimi riflessi verdognoli, sviluppa un profumo delicato di sentori floreali e fruttati, da gustare nel pieno della fragranza giovanile

ABBINAMENTI: ildeale come aperitivo, con stuzzichini salati a base di sfogliatine, pesce, crostacei

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10-12°C

CAPACITÀ BOTTIGLIE: 0,75 L

LANGHE D.O.C. FAVORITA

It is a grapevine that finds its best growing place on Roero's hills and it is appreciated because pleasantly original.

AREA OF PRODUCTION: *it is well represented by our steep and sandy lands*

GRAPEVINE: 100% Favorita

VINE TRAINING SYSTEM: guyot

SOIL TYPE: *sandy of medium texture*

VINIFICATION: *soft pressing with fermentation at 18°C*

AGEING: *stainless steel tanks*

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS: *it has a bright straw yellow colour with light greenish hues. It has a delicate fruit-forward bouquet with floral overtones to be tasted while fully young*

FOOD PAIRINGS: *it is excellent for cocktails and with fish or shellfish puff pastry appetizers*

SERVING TEMPERATURE: 10-12°C

BOTTLE CAPACITY: 0.75 L

