

LANGHE FAVORITA D.O.C.

CARATTERISTICHE TECNICHE

Classificazione: vino bianco piemontese D.o.c. secco e leggermente frizzante.

Varietà di uva: favorita.

Tipo di terreno: collinare con esposizione nord/ovest, ad una altitudine di 235 m s.l.m.; terreno marnoso, calcareo, magro.

Periodo di raccolta: tardive tra fine settembre ed inizio ottobre.

Vinificazione: il mosto fiore ottenuto dalla pressatura soffice dell'uva inizia la fermentazione.

Questa avviene in vasche di acciaio inossidabile a bassa temperatura (17/18°C) per un periodo che varia dai venti ai trenta giorni. Il vino viene quindi filtrato e successivamente, previa stabilizzazione tartarica a freddo, imbottigliato.

Conservazione: in ambiente fresco a temperatura costante non superiore ai 18/20°C.

ESAME ORGANOLETTICO

Colore: giallo paglierino.

Profumo: delicatissimo con sentore di frutta.

Sapore: asciutto, moderatamente secco ma gustoso, sempre caratteristicamente fruttato con una leggera ma piacevole nota frizzante.

Abbinamento: perfetto con antipasti leggeri e secondi piatti a base di pesce. Ottimo come aperitivo.

Temperatura di consumo: si serve ad una temperatura di 8/10°C.

