



## 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 sua 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.

**Vitigno:** Favorita 100%

**Terreno:** sabbioso

**Altitudine:** 300 m slm

**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:** 3,10-3,20

**Acidità:** 5,3-5,5 g/l

**Abbinamenti:** ideale come aperitivo, si abbina bene con pesce crudo, antipasti, formaggi freschi.