

LANGHE D.O.C. FAVORITA

Da vitigno autoctono raro delle colline di Langa, vendemmiato manualmente a fine settembre.

Tipo di Vino: Vino dal colore giallo paglierino chiaro con riflessi verdognoli e dal profumo delicato, fresco ed elegante degli agrumi e della frutta. Presenta un sapore secco ed armonico, al gusto permane una spiccata sensazione di freschezza e di buon corpo.

Vitigno: 100% Favorita.

Vinificazione: In bianco con pressatura soffice ed immediata separazione del mosto dalle bucce. La fermentazione procede in vasche d'acciaio termo condizionate in presenza di lieviti selezionati. Nei primi mesi del nuovo anno è pronto per essere imbottigliato.

Tenore Alcolico: 12,5% - 13%Vol

Degustazione: 10°-12°C.

Abbinamenti: Bicchiere beverino e socializzante fuori pasto, ottimo come aperitivo, buon compagno di insalate, piatti di pesce e formaggi freschi.

LANGHE D.O.C. FAVORITA

A rare autochthonous varietal of the hills of Langa, hand-picked at the end of September.

Wine: Light straw yellow in colour with greenish reflections. Delicate, fresh and elegant bouquet of citrus and fruits. Mouth: dry and harmonious, persistent freshness with a good body.

Varietal: 100% Favorita.

Winemaking: isoft pressing of the grapes, must and skins are immediately separated. Fermentation is done is temperature controlled vats with selected yeasts. Ready for bottling at the beginning of the following year.

Alcohol content: 12,5% - 13%Vol

Serving temperature: 10°- 12°C.

Food and wine pairing: "social", easy to drink wine to be enjoyed alone as an aperitif, or to accompany salads, fish and fresh cheeses.

