

Langhe Favorita DOC

Vigneto: Favorita

Regione: Piemonte

Denominazione: DOC

Esposizione: sud

Terreno: leggero, di media fertilità, predilige buone esposizioni.

Altitudine: 300 mt

Età media: 15 anni

Produzione: 100q/ha

Vendemmia: fine settembre. Uve raccolte a mano e messe in cassette.

Vinificazione: fermentazione a basse temperature fino a 13° C.

Affinamento: in vasche inox con battonage minimo 3 mesi.

Conservazione e durata: bottiglia coricata, 2/3 anni.

Profilo organolettico: si presenta di colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Al naso è fresco con profumi intensi di fiori e mela. In bocca è altrettanto fresca con finale morbido e delicato. Lievemente frizzante.

Temperatura di servizio: 8°C

Grado alcolico: 12.5%vol

Abbinamenti: perfetto come aperitivo, si abbina ad antipasti e crostacei.

Bottiglie/cartone: 6 bottiglie

Dimensioni cartone: cm 23.5x34.5x20h

Peso cartone: 7.5 kg

Max cartoni per pallet: 55 o 66 scatole

