



Langhe Favorita

Denominazione di Origine Controllata

Varietà del vino: 100% Favorita

Comune di produzione: Castagnito (CN)

Terreno: Argilloso con marne sabbiose

Sistema di allevamento: Controspalliera con
potatura a gujot

Resa per ettaro: 100 ql. uva

Lavorazione: Pigia-diraspatura, breve crio-macerazione,
soffice pressatura,

fermentazione con temperatura controllata

Maturazione: Vasche di acciaio

Grado Alcolico: 12,5% Vol

Caratteristiche: Colore dal giallo paglierino.

Profumo delicato, caratteristico. Sapore
secco, elegante

Temperatura di servizio: 10 - 12 °C

Abbinamento consigliato: Antipasti,
primi di pesce o crostacei.

