Langhe Favorita Doc

Vigneto: alcuni vigneti collinari di proprietà in comune di Castellinaldo d'Alba

Anni d'impianto: 2012

Vitigno: Favorita 100%

Esposizione: Sud-Est

Suolo: il terreno è misto e sciolto, marnoso e con infiltrazioni sabbiose.

Coltivazione: la coltivazione è prevalentemente manuale. I filari sono impiantati a controspalliera bassa con metodo di potatura a Guyot tradizionale. La lavorazione del terreno è limitata e la concimazione è condotta solo con sostanze organiche o con il sovescio vegetale nell'interfilare. A basso impatto ambientale sono anche i trattamenti antiparassitari, eseguiti con il metodo della lotta integrata.

Vendemmia: le uve sono raccolte a mano selezionando con attenzione i grappoli nella prima metà di settembre.

Vinificazione: dopo la pressatura soffice delle uve appena raccolte, la fermentazione è condotta in vasche di acciaio a temperatura controllata (20 gradi).

Maturazione: conclusa la fermentazione, il vino matura per almeno 3 mesi in vasche d'acciaio e affina in bottiglia per almeno 2 mesi per essere pronto in primavera.

Note gustative: il vino ha colore giallo paglierino con sottili riflessi verdolini, profumo fragrante di fiori bianchi e note fruttate di mela, erbe aromatiche e sentori minerali; il sapore fresco, delicato, acidulo, regala una lunga persistenza in bocca.

Abbinamenti: ideale come aperitivo, accompagna bene gli antipasti freddi e i piatti a base di pesce e frutti di mare, le carni bianche, i formaggi freschi.

Servizio: è consigliabile servirlo a 10- 12°C in calici a tulipano.

Conservazione: conservato in bottiglia coricata, al riparo dalla luce e da vibrazioni, a temperatura di 12°-14° C dà il meglio di sé fino a 2 o 3 anni dalla vendemmia.