



LANGHE DOC FAVORITA

**Suoli sabbiosi con presenza
di marne calcaree**

100% Favorita

La vendemmia generalmente si svolge a fine settembre. Durante la vendemmia l'uva viene selezionata e raccolta a mano in cassette da 20 kg.

Gli acini vengono tenuti a temperature molto basse che permettono l'estrazione dei migliori aromi dalla buccia e la raccolta del solo mosto fiore di sgrondo naturale.

La fermentazione alcolica avviene in serbatoi di acciaio ad una temperatura controllata di 16°C.

Il vino matura sur lie in modo da aumentare la struttura e la complessità aromatica.

