

LANGHE DOC FAVORITA

VITIGNO

FAVORITA

TERRENO

VIGNETI SITUATI NEI COMUNI DI POCAPAGLIA E SANTA VITTORIA D'ALBA.

15% SABBIA, 55% LIMO, 30% ARGILLA

ALTITUDINE

250-340 M.S.L.M

ALLEVAMENTO

SPALLIERA CON POTATURA A GUYOT

VINIFICAZIONE

DURANTE LA VENDEMMIA L'UVA VIENE SELEZIONATA E RACCOLTA A MANO IN CASSETTE DA 20 KG.

FERMENTIAMO SEPARATAMENTE OGNI SINGOLO VIGNETO IN VASCHE DI ACCIAIO AD UNA TEMPERATURA CONTROLLATA DI 14-15° C PER PRESERVARE TUTTI I PROFUMI VARIETALI.

IL VINO MATURA ALCUNI MESI SUR LIE IN MODO DA AUMENTARE LA STRUTTURA E LA COMPLESSITÀ AROMATICA

TEMPERATURA DI SERVIZIO

SI CONSIGLIA IL CONSUMO AD UNA TEMPERATURA DI 11-12° C

FORMATI DISPONIBILI

0,75 LITRI

