



Langhe

denominazione di origine controllata

Favorita

Il Favorita, vitigno raro e tipico del Roero, da uva bianca ricercata tempo fa solo come prodotto da tavola, si è affermata oggi come utilizzo anche di uva da vino. Piacevole vino bianco secco ottenuto dalla vinificazione di uve favorita.

Vitigno: Favorita.

Collocazione geografica: Canale (CN).

Caratteristiche dei vigneti: Vigneti collinari ben esposti. Il terreno è asciutto, sabbioso e ricco di argille calcaree. Le viti sono coltivate con il sistema Guyot.

Vinificazione: Pressatura soffice delle uve raccolte a mano e perfettamente mature, immediatamente al loro arrivo in cantina. Fermentazione del mosto senza vinaccia per circa 15 giorni in serbatoi di acciaio inox termocondizionati, in seguito viene chiarificato per liberarlo da ogni impurezza.

Maturazione e affinamento: Per mantenere intatti freschezza e profumi il vino viene conservato in vasche d'acciaio per 3-4 mesi in seguito messo in bottiglia.

Caratteristiche organolettiche: Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli; profumo delicato e caratteristico; sapore secco con retrogusto leggermente amarognolo.

Abbinamento: Ottimo come aperitivo. Antipasti e piatti di pesce.

Servire a 8-10°C.



Favorita is a rare but typical vineyard of the Roero Region, whose grapes, that once were just eaten, produce an extraordinary white wine. Pleasant dry white wine got from the vinification of Favorita grapes.

Grape variety: Favorita

Location: Canale (CN) Piedmont, Italy.

Vineyard characteristics: Well-exposed and hilly vineyard. The soil is sandy, dry, and rich in minerals. The vines are cultivated with the Guyot system.

Vinification: Pressing of the manually harvested and perfectly ripe grapes immediately on their arrival in the winery. Must fermentation without pomace for 15 days in controlled steel tanks, after which it is clarified to free it from any impurity.

Maturation and aging: To keep the freshness and fragrance the wine remains in steel tanks for 3-4 months, and then bottled.

Organoleptic characteristics: Intense straw yellow colour with green highlights; delicate and very typical fragrance, with a dry flavour and a bitter aftertaste;

Accompaniments: It is perfect for appetizers and fish dishes.

Served at 8-10°C.