



LANGHE FAVORITA D.O.C.

Si dice che le sue origini andrebbero ricercate nelle assolate ed aride terre liguri e sarebbe giunta fino a noi lungo le strade del sale e dell'olio con le carovane che, in un tempo lontano, collegavano le colline piemontesi con le spiagge liguri, portando i prodotti della terra e del mare.

Il Favorita ha trovato sulle assolate e sabbiose colline roerine la sua terra d'elezione. Infatti i libri di cantina dei Conti di Veza e Guarene citano la vinificazione del Favorita già a partire dal 1676.

Vitigni: Favorita 100%

Zona di produzione: colline di media altitudine (200-300 m slm) nel comune di Corneliano.

Il terreno di antica origine marina è caratterizzato dalle Rocche, scoscesi pendii di tipo friabile, sabbioso dal color ocra.

Vinificazione

La raccolta dell'uva è fatta a mano tra la prima e la seconda settimana di Settembre

Dopo la soffice spremitura dei grappoli il mosto separato dalle bucce viene posto a fermentare a bassa temperatura previo la refrigerazione e decantazione statica del mosto

Maturazione

Affinamento in acciaio e stabilizzazione a freddo prima dell'imbottigliamento

Note di degustazione

Colore giallo paglierino

Intenso bouquet che ricorda i fiori e frutta fresca

In bocca è piacevolmente secco, elegante e ben bilanciato

Abbinamenti gastronomici

Eccellente come aperitivo, è perfetto con antipasti, pesci e crostacei carni bianche, primi piatti leggeri e pizza

Temperatura di servizio: 10° C

Bottle size
Lt. 0,75



PIEMONTE - ITALY info@flli-casetta.it www.flli-casetta.it
tel +39 0173 65010 fax +39 0173 65177