

## Langhe DOC Favorita

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA



### Nella Vigna

**Vitigno**  
Favorita

**Esposizione**  
Ovest

**Altitudine (s.l.m.)**  
250-400 metri s.l.m.

**Terreno**  
Suolo magro tendente al  
sabbioso

**Sistema di allevamento**  
Guyot

**Età del vigneto**  
25-30 anni

**Densità dei ceppi**  
4.000 piante/ettaro

**Resa per ettaro**  
Fino a 10 t/ha

**Vendemmia**  
Prima decade di  
settembre



### In Cantina

**Vinificazione**

In seguito alla pigiatura il prodotto è sottoposto a pressatura fino all'ottenimento del 70% del mosto. La fermentazione avviene poi ad una temperatura di 17°C/18°C per un periodo di circa 15 giorni

**Affinamento**  
Acciaio inox

**Grado Alcolico**  
12%

**Acidità minima**  
4,5 g/l



### Sulla Tavola

**Caratteristiche**

Il tipico aroma di fiori bianchi e fruttato della favorita prosegue in bocca dove si può scoprire un vino fresco che ben sa equilibrare acidità e morbidezza

**Temperatura di servizio**  
8°-10°C

**Abbinamento consigliato**  
Ideale per accompagnare antipasti, piatti a base di pesce e formaggi freschi



PRODUTTORI  
IN CLAVESANA  
CANTINA CLAVESANA



[www.inclavesana.it](http://www.inclavesana.it)