

Langhe 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