




VIGLIONE
AZIENDA VINICOLA

LANGHE Doc FAVORITA

CLASSIFICAZIONE Vino a Denominazione di Origine Controllata

VITIGNO Favorita almeno all'85%

ZONA DI ORIGINE DELLE UVE Le colline ripide e ardite nella zona di origine della Doc Langhe alla sinistra del Tanaro.

EPOCA DI VENDEMMIA In genere le uve Favorita per questo vino si raccolgono nella seconda decade del mese di settembre.

PRODUZIONE MASSIMA A ETTARO 10.000 chilogrammi di uva

RESA DELL'UVA IN VINO 70%

MATURAZIONE MINIMA Nel disciplinare non è previsto alcun obbligo di invecchiamento obbligatorio e perciò dalla vendemmia al consumo trascorrono pochi mesi.

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA Fatto l'imbottigliamento, il Langhe Favorita trascorre alcuni mesi (1-2) in bottiglia coricata in cantina prima di avviarsi al mercato.

CARATTERI ORGANOLETTICI

- Colore: giallo paglierino tenue e di gradevole tonalità, accompagnato spesso da sottili riflessi verdolini che esprimono la giovinezza del vino.
- Profumo: è semplice, ma accattivante, con prevalenti note fruttate come la mela, il pompelmo e sentori agrumati.
- Sapore: è secco e armonico, delicatamente acidulo e con bella persistenza aromatica.
- A tavola: apprezza i piatti semplici e non troppo sapidi come gli antipasti di pesce e molluschi, le carni bianche e i risotti alle verdure.

CONSERVAZIONE Non è un vino adatto a lunghe conservazioni, ma può resistere al tempo per un paio di anni può, rivelando sempre la fragranza dell'origine. Ma deve essere conservato in ottime condizioni di ambiente (temperatura costante e lontano da luce e rumori).

FORMATI DISPONIBILI La bottiglia da 0,75 litri

