



Viglionone

CA' D' TUNIN

LANGHE Doc FAVORITA

CLASSIFICAZIONE Vino a denominazione di origine controllata

VITIGNO Favorita almeno all'85%

ZONA DI ORIGINE DELLE UVE Le colline molto scoscese della zona di origine della Doc Langhe poste 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 Il disciplinare non prevede alcun obbligo di invecchiamento obbligatorio e perciò dalla vendemmia al consumo trascorrono pochi mesi.

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA Dopo l'imbottigliamento, il Langhe Favorita trascorre un paio di mesi in bottiglia coricata nelle cantine aziendali prima del consumo.

CARATTERI ORGANOLETTICI

- Colore: giallo paglierino delicato e di bella tonalità con tenui riflessi verdognoli.
- Profumo: il profumo racconta la gioventù del vino con note floreali e fruttate (mela renetta, salvia e sentori agrumati).
- Sapore: il sapore è secco e armonico, con buona consistenza acidula.
- A tavola: apprezza i piatti non troppo saporiti (gli antipasti di pesce, i molluschi, le carni bianche e le verdure).

CONSERVAZIONE Questo vino non ama le lunghe conservazioni, ma predilige il consumo in gioventù. In ogni caso è bene conservarlo in adeguate condizioni di ambiente (temperatura costante e lontano da luce e rumori).

FORMATI DISPONIBILI La bottiglia da 0,75 litri

