



# 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 del Roero 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

