



## LANGHE FAVORITA DOC

**COLORE:** il colore è un giallo paglierino tenue, con riflessi verdognoli, vivo e luminoso.

**PROFUMO:** il bouquet è intrigante, vellutato, ricorda la pesca, l'albicocca la mela verde ed il limone, ma anche note floreali di biancospino.

**SAPORE:** Sapore armonico, vivace, asprigno grazie all'acidità tipica del vitigno, lascia in bocca un piacevole retrogusto di mandorle.

**ABBINAMENTI GASTRONOMICI:**

Eccellente come aperitivo, con stuzzichini salati a base di sfogliatine, acciughe e salumi. Accompagna molto bene gli antipasti delicati, si abbina molto bene al pesce cucinato in modo semplice e leggero ed alle carni bianche.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 12°C

**GRADAZIONE ALCOLICA:** 13% vol

**STORIA DEL VITIGNO:**

Arrivata nel Roero lungo le strade del sale e dell'olio, la "bionda Favorita" richiama la luminosità del cielo ligure. Il vitigno, infatti, va assimilato al Vermentino. La sua storia è esaltante. E' sui più sciolti e assolati sori roerini che la Favorita ha trovato le sue terre d'elezione, le uniche capaci di frenarne la vigoria vegetativa e di portare a completa maturazione il suo dorato grappolo. I libri di cantina dei conti Roero di Veza e di Guarene citano la Favorita a partire dal 1676 con vinificazioni in purezza. Nell'Ottocento si afferma come pregiata uva da tavola, soprattutto in relazione alla piazza di Corneliano. Tra le varie esperienze, la Favorita conobbe anche quelle di vino da messa e di uva consigliata per l'ampeloterapia. La d.o.c. "Langhe Favorita" è del 1994. Il disciplinare di produzione del vino prevede le seguenti caratteristiche:

**CARATTERISTICHE BACCA:** Il grappolo maturo e un po' più grande di quello dell'Arneis; è spargolo, di forma cilindrica, con tendenza piramidale, acino medio-grande, elissoide molto corto con buccia pruinosa, di colore verde-giallo dorato, con macchie rugginose nelle parti maggiormente esposte al sole.

**VENDEMMIA:** manuale a metà settembre con accurata cernita delle uve

**VINIFICAZIONE:** diraspa-pigiatura e successiva pressatura in pressa a polmone. Successivo travaso, a cui segue la fermentazione. Viene poi effettuato il batonage per 2/3 volte a settimana per circa 20 giorni sulle feccie fini (o Nobili).

**AFFINAMENTO:** il vino pronto all'inizio dell'anno nuovo, entra subito in commercio, dopo aver subito un invecchiamento di circa 5 mesi in acciaio inox; il vino è di pronta beva in quanto la sua fragranza è giovanile e il confezionamento viene effettuato subito, ai fini di preservare i profumi fruttati, varietali e caratteristici del Roero che da sempre contraddistinguono l'azienda.