



Antica Cascina dei Conti di Roero



Langhe DOC Favorita

Vitigno arrivato in Piemonte tramite la via del Sale, quel sentiero che permetteva gli scambi commerciali di acciughe, olio e vino con la gente del mar Ligure. Un tempo la Favorita era vinificata dolce e utilizzata come vino da messa. Il nome ha una storia curiosa: si narra che fosse il vino preferito dalla bela Rusin, che era appunto la favorita del re.

Comune di produzione: Vezza d'Alba

Vitigno: 100% Favorita

Terreno: sabbioso

Vendemmia: raccolta dei grappoli a mano in piccole ceste da 20 kg. Inizio di settembre

Vinificazione: pigiatura con pressatura soffice. Nessuna macerazione sulle bucce. Fermentazione lenta tra i 13° e i 14° gradi per garantire la conservazione dei profumi

Affinamento: in tini di acciaio per 4 mesi

Quadro aromatico: giallo paglierino con riflessi verdognoli; bouquet delicato di frutta fresca e fiori bianchi estivi; note di gelsomino, banana, frutta esotica; fresco, pieno, discretamente strutturato

Temperatura di servizio: 11°-13° C

Abbinamenti con il cibo: pinzimonio di verdure, primi piatti leggeri, grigliate di pesce. Ottimo come aperitivo

Il nostro consiglio: verdure e «bagna freida», salsa di aglio, acciughe e olio (versione estiva della bagna cauda)

Il momento migliore per berlo: un aperitivo estivo in giardino