



Antica Cascina dei Conti di Roero



LANGHE DOC FAVORITA

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