

LANGHE DOC FAVORITA

2021

Varietà	Favorita
Area di produzione	Da questo tipico vitigno piemontese si ricava un vino fresco e ideale per le occasioni più informali, così come per il consumo quotidiano. I vigneti di produzione, hanno altitudine compresa tra i 250-310 metri s.l.m ed esposizione che va da Sud a Sud-Ovest
Composizione del suolo	Marna argillosa calcarea, con presenza di sabbia e limo
Piante/Ettaro	4.500/5.000 Piante/Ha
Resa/Ettaro	Max 9.000 Kg/Ha
Coltivazione	Tradizionale con potatura alla Guyot
Vinificazione	Dopo la raccolta, si intraprende il processo di vinificazione con un breve contatto tra le bucce ed il mosto. Segue una fermentazione lenta e graduale a temperatura controllata (14-16°C), prima dello stoccaggio ed imbottigliamento
Invecchiamento	Affinamento di circa 3 mesi in vasche d'acciaio
Tenore Alcolico	13.0 %
Acidità	6 parti per mille
Note di Degustazione	COLORE: Giallo paglierino con riflessi dorati BOUQUET: Delicato, con sentori di pompelmo e fiori bianchi SAPORE: Fresco, leggermente minerale e con una delicata acidità



DOGLIANI
IL GENERALE
1856

BUSSIA SOPRANA - MONFORTE D'ALBA