



ITA

### LANGHE D.O.C. FAVORITA

Selezione delle migliori uve da vigneti provenienti dalla parte ovest della collina di Diano d'Alba. Biotipo del Vermentino è attualmente coltivata nelle aree attorno alla città di Alba.

**Esposizione:** Sud - sud/est.

**Vitigno:** 100% Favorita.

**Terreno:** Calcereo sabbioso argilloso.

**Vinificazione:** Selezione e diradamento. Vendemmia manuale a metà settembre. Pressatura soffice e fermentazione del mosto a temperatura controllata (14° - 15°C). Imbottigliamento all'inizio della primavera successiva alla raccolta.

**Affinamento:** 4 mesi in acciaio inox e 1 mese in bottiglia.

**Note di degustazione:** Paglierino brillante con riflessi verdolini. Naso ricco di sfumature fruttate, mela golden, pesca bianca e agrumi per proseguire in eleganti note di erbe aromatiche. L'assaggio è caratterizzato da una buona freschezza con finale lungo, minerale e leggermente mandorlato.

**Vita media del vino:** 2 anni.

**Alcol:** 12,5% - 13,5%Vol

**Temperatura di servizio:** 8° - 10°C.

**Abbinamenti:** Aperitivo, antipasti freddi di carne e piatti a base di pesce.

ENG

### LANGHE D.O.C. FAVORITA

*It is a selection of the best grapevine cultivated on vineyards facing west in Diano d'Alba's hills. A biotype of Vermentino wine that is currently cultivated in the area around Alba.*

**EXPOSURE:** South - south/east

**Grapevine:** 100% Arneis.

**Soil Type:** calcareous marl characterised by sand and clay.

**Vinification:** Selection and thinning out of the exceeding bunches, hand harvested in mid- September. Soft pressing of the grapes, must fermentation at controlled temperature (14°-15°C). Bottling at the beginning of the following spring.

**Ageing:** 4 months in stainless steel tanks and 1 month in bottle.

**Tasting Notes:** Bright straw yellow with green hues. It has a rich fruit-forward bouquet of "golden" apple, white peach and citrus with memoirs of aromatic herbs. It is fresh with a lingering length and almond finish. **Longevity:** 2 years.

**Alcohol Content:** 12.5% - 13.5%Vol

**Serving Temperature:** 8° - 10°C.

**Food Pairings:** Cocktails, cold meat starters and fish dishes.