LANGHE FAVORITA DOC

Vitigno: Favorita 100%

Zona di produzione: Monteu Roero

Vinificazione: diraspatura dell'uva fresca e pressatura soffice in pressa a polmone. Fermentazione in vasca di acciaio a temperatura controllata per circa 10 giorni. Battonages frequenti.

Vita media del vino: Vino che si presta ad essere bevuto "giovane" (massimo 2 anni) per poterne apprezzare appieno le caratteristiche organolettiche.

Temperatura di Servizio: 10° C

Colore: giallo paglierino intenso con riflessi dorati.

Profumo: fresco e acidulo, spiccano le note di fiori bianchi e agrumi.

Gusto: intenso, è caratterizzato al palato da note fruttate delicate, che lasciano una chiara nota di mandarino. Da notare la sua ottima persistenza, inconsueta per questo tipo di vino.

Abbinamenti: ottimo con pesci delicati cucinati al forno quali orata e branzino. Consigliato l'abbinamento con verdure alla griglia, torte salate e pizza con condimenti leggeri. Ottimo anche come aperitivo.

Via del Forno 4 – 12040 Monteu Roero (CN)
Tel. e fax +39.0173.90346 Cell. +39.338.8164016
E-mail: info@bajaj.it