



## Langhe DOC Favorita "Bertè"

**DOC:** Langhe Favorita DOC

**Rebsorte:** Favorita

**Domain:** Azienda Vitivinicola Blengio di Reale Daniele

**Art des Bodens:** Kalkhaltig

**Dichte der Bepflanzung:** 4000 Reben/ha

**Alter der Reben:** 15 Jahre

**Ausbeute:** ca. 3 kg /Stock

**Features:** 12,5% Alkohol enthält SO2

**Kulturmethode:** gewölbt, geschwungene Rückseite nach unten, um den Stiel

**Rebsorte Eigenschaften:** die Trauben hängen mit groß und locker, sind von hellgrün bis gelb. Ernte Ende September.

**Vinifikation:** Sanfte Pressung der Trauben mit einem pneumatischen Presse, alkoholische Gärung in Edelstahltanks bei kontrollierter Temperatur (16/18 ° C) für 15 Tage, Batonnage für 3 Wochen

**Die Farbe:** Strohgelb mit grünlichen Reflexen.

**Der Geruch:** leicht fruchtig (Lindenblüten, Orangenblüten und Zitrusfrüchte).

**Der Geschmack:** Trocken und frisch mit einer guten Säure.

**Serviervorschläge:** Vorspeisen, Fisch, leichte Vorspeisen, Pizza. Serviert bei 8-10 ° C

**Reifekapazität:** 1 bis 2 Jahren.

**Gesamtsäuregehalt:** 5,0 g / l

**Restzucker:** <5,0 g / l