



Langhe DOC Favorita "Bertè"

DOC: Langhe DOC Favorita

Vitigno: Favorita

Azienda : Azienda Vitivinicola Blengio di Reale Daniele

Composizione del suolo: Calcareo

Densità di impianto : 4000 viti/ha

Età del vigneto: 15 anni

Resa : circa 3 kg/pianta

Caratteristiche : 12,5 % alcohol, contiene SO2

Metodo di coltivazione: archetto con piegatura nella parte prossimale del ceppo

Caratteristiche del vitigno: in questa varietà i grappoli sono grandi e spargoli, formati da acini grandi di colore variabile dal verde chiaro al giallo fulvo. Vendemmia a fine Settembre.

Vinificazione: pressatura soffice dei grappoli in pressa a "polmone", flottazione, fermentazione alcolica in vasche d'acciaio a temperatura controllata (16/18°C) per 15 giorni, batonnage per 3 settimane circa.

Vista : giallo paglierino chiaro con riflessi verdi

Olfatto: delicatamente fruttato (fiori di tiglio, fiori d'arancio e agrumi).

Gusto: Secco e fresco, con una buona acidità

Consigli di servizio : Antipasti, pesce, primi leggeri , pizza. Temperatura di servizio di 8-10°C

Capacità di invecchiamento: 1 to 2 years.

Acidità totale: 5,0 g/L

Zuccheri residui <5,0 g/L