

LANGHE FAVORITA "LA MASCHERA"

Vino:

Langhe Favorita D.O.C.

Uve: *100 % Favorita*

Zona di Produzione:
Santa Vittoria d'Alba

Enologo: *Luca Abrate*



Terreno:

*equilibrato di medio impasto,
con elevata frazione sabbiosa (40%)
giacitura di media collina.*

Vigneto:

Età: 30 anni

Forma di allevamento: *controspalliera*

Altezza uva dal terreno: *80 cm.*

Potatura: *Guyot*

Altezza sul livello del mare:
250-300 m

Vinificazione:

*Uva vendemmiata a mano,
pressatura diretta,
decantazione statica
e successiva fermentazione
a circa 16°C per 30 giorni.
Affinamento per 6 mesi
sui lieviti di fermentazione.*

Maturazione:

3 mesi in bottiglia

Giudizio organolettico:

*Colore giallo paglierino
scarico con riflessi verdognoli.
Profumo intenso,
con sentori di mela.
Sapore fresco
con finale delicato e morbido.*

**Temperatura
di degustazione:**

8-9°C