

Langhe Favorita Doc La Miranda



Denominazione: Langhe Favorita Doc

Vitigno: Favorita

Vigneto:

Comune: Neive

Sottozona: Canova

Estensione: 0,5 ha

Resa/ha: 50/60 quintali per ha

Età: 1998/2001

Caratteristiche:

- **altitudine** 380 metri s.l.m.
- **esposizione** sud
- **densità** 4300 viti/ha
- **allevamento** guyot

Epoca di vendemmia: metà settembre, a seconda del grado di maturazione fenolica e delle condizioni climatiche.

Metodo di raccolta: a mano in cassette forate, al fine di permettere una buona aerazione dell'uva. Tali cassette vengono trasportate in cantina per essere pigia-diraspate immediatamente.

Vinificazione ed affinamento: dopo una pigiatura si procede alla pressatura soffice. Il mosto in vasche termo condizionate viene conservato per 18 ore ad una temperatura di 8°, e successivamente portata a 14 gradi per stimolare l'avvio della fermentazione alcolica che ha luogo ad una temperatura controllata di 18-22° per una durata di 14 giorni, al termine del quale viene ripulito dalle fecce e mantenuto ad una temperatura di 20° per condurlo all'innesco e svolgimento della malolattica. La chiarifica è naturale, con abbassamento della temperatura a gradi zero, che consentono la precipitazione del tartrato e parti solide, per concludersi con l'imbottigliamento e la vendita alcuni mesi a seguire.

Note degustative:

Colore: giallo paglierino scarico

Profumo: fruttato, suadente e persistente

Gusto: di buona struttura, rotondo, fresco e sorretto da buona acidità che concede piacevole freschezza

Abbinamenti gastronomici: ottima come aperitivo, con piatti a base di pesce in particolare con crudità

Temperatura di servizio: 13°C

Titolo alcolometrico: 13%

Estratto secco: 27

Acidità totale: 6

Produzione annua: 1.000 bottiglie



Azienda Agricola Ressia di Ressia Fabrizio

Via Canova n 28 – 12058 Neive (CN) Tel: +39 0173 677305 Fax: +39 0173 062192 Cell: +39 3336900131

Mail: info@ressia.com www.ressia.com P.I./CF 03291930042