



## LANGHE FAVORITA

### Alissa D.O.C.

**Vitigno:** Favorita 100%

**Vigneti:** zona Roero

**Giacitura:** collinare, con esposizioni a est, a250 m. s.l.m.

**Terreno:** calcareo-sabbioso

**Resa ad ha:** 55 hl.

**Età media dei vigneti:** 20 anni

**Densità/ha:** 4000 ceppi

**Produzione annua:** 3.500 bottiglie da 0,75 l.

**Vinificazione:** pressatura soffice delle uve e decantazione statica. Fermentazione in bianco a 18° C per circa due settimane.

**Affinamento:** permanenza sui lieviti per almeno cinque mesi in acciaio e due mesi in bottiglia.

**Grado alcolico:** 12% vol.

**Acidità:** 5,5 g/l.

**Longevità:** 2-3 anni.

**Descrizione:** colore giallo paglierino scarico con riflessi verdognoli. Si segnala all'olfatto una buona persistenza aromatica delicata e fine: il profumo è fresco con sentori di agrumi e frutti esotici. In bocca è pieno e morbido, persistente e sapido con un finale di fieno. Giusta acidità e piacevole mineralità ne garantiscono la freschezza.

**Abbinamenti consigliati:** è eccellente con piatti di pesce e crostacei, zuppe ed antipasti.