

Turnalunga Langhe Favorita

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

Vitigno: Favorita al 100%

Resa: 100q/ha (da disciplinare).

Sistema di allevamento: Guyot.

Epoca di vendemmia: Inizio Ottobre.

Zona di produzione: Cossano Belbo
e Rocchetta Belbo.

Colore: Giallo paglierino scarico con
riflessi verdognoli.

Profumo: Delicato con sentori di acacia.

Sapore: Secco con retrogusto amarognolo.

Gradazione alcolica svolta: 11,5 – 12,5%vol.

Metodo di vinificazione: In bianco con
macerazione a freddo e fermentazione a
temperatura controllata.

Imbottigliamento: Febbraio – Marzo.

Conservazione: In ambiente fresco e
al riparo dalla luce diretta del sole.

Abbinamento gastronomico: Ottimo come
aperitivo accompagna bene tutto il pasto,
in particolare piatti di pesce e carni bianche.

Temperatura di servizio: 6 – 8°C.

Formato bottiglia: 750 ml.

Imballaggio: Confezioni da 2 a 12 bottiglie.

Consiglio: Essendo un vino di pronta beva,
va consumato giovane e fresco per assaporare
a pieno il suo bouquet floreale.

