

## Langhe Favorita Alissa <sup>DOC</sup>

Vino minerale, sapido e fragrante, con profumi di fiori bianchi e frutta; molto equilibrato e piacevole, accompagna bene anche la cucina piemontese.

**Vitigno:** Favorita 100%

**Vigneti:** zona Roero

**Giacitura:** collinare, con esposizioni a est, a 250 m. s.l.m.

**Terreno:** calcareo-sabbioso

**Resa ad ha:** 55 hl.

**Età media dei vigneti:** 25 anni

**Densità/ha:** 4000 ceppi

**Produzione annua:** 4000 bottiglie

**Vinificazione:** pressatura soffice delle uve e decantazione statica, quindi fermentazione in bianco a 18° C.

**Affinamento:** permanenza sui lieviti per almeno quattro mesi

**Grado alcolico:** 13% vol.

**Acidità:** 5,5 g/l.

**Longevità:** 2-3 anni

**Descrizione:** colore giallo paglierino scarico con riflessi verdognoli. Al naso spicca 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 che ricorda il fieno. Giusta acidità e piacevole mineralità lo rendono un vino estremamente piacevole.

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

