



LANGHE FAVORITA

Vitigno: Favorita 100%

Posizione vigneti: Vezza d'Alba - Piemonte - Italia. Sottozona Valmaggione. Il nome richiama i favori che l'uva e il vino meritavano sulle nobili mense dei Roero, mentre i "biondi" riflessi del grappolo sembrano evocare la luminosità del sole e del cielo liguri. Il vitigno, infatti, è lo stesso del Vermentino ed è giunto nel Roero lungo le strade dell'olio e del sale. L'esposizione è sud-ovest con un'età media di 25 anni.

Terreno: sabbioso, sciolto

Epoca di raccolta: seconda decade di settembre

Resa Ha: 60 hl

Vinificazione: dopo una attenta valutazione per stabilire l'esatta epoca di vendemmia che concili i valori ottimali di zuccheri e acidi, l'uva viene raccolta in piccole cassette forate del peso di circa 20 kg e conservata per una notte, fino alla pigiatura il mattino successivo, in una cella frigorifera a temperatura di 0 - 2° C. La vinificazione seguita è molto particolare, perché si applica il concetto della macerazione tra buccia e mosto anche per un vino bianco. In questo modo otteniamo un arricchimento del vino per quanto riguarda i profumi e la struttura, con la garanzia di un'ottima longevità. Tutte le lavorazioni effettuate dalla raccolta dell'uva alla macerazione sono svolte a freddo per evitare di estrarre troppa materia colorante, da qui il nome di criomacerazione. Per le successive operazioni il vino sosta esclusivamente in vasche di acciaio.

Profilo sensoriale: il profumo è avvolgente, delicato e si avvertono gli agrumi, i fiori di tiglio e la frutta esotica. Il sapore in bocca si presenta fresco, leggiadro con un finale di note di fieno. Accompagna egregiamente antipasti freddi e caldi, eccellente con ogni tipo di pesce e di crostacei.

Temperatura di degustazione: 8° C.

Via Valentino n. 14
12043 CANALE (CN) - ITALIA
Tel e Fax: +39 0173 979411
cascinachicco@cascinachicco.com
#cascinachicco
cascinachicco.com

