

Langhe D.O.C. Favorita

IL VINO DELLA GIOIA  
*the wine of joy*

# RIPETUS

Vigneto: Favorita  
Regione: Piemonte  
Denominazione: DOC  
Esposizione: sud  
Terreno: leggero, di media fertilità, predilige buone esposizioni.  
Altitudine: 300 mt  
Età media: 15 anni  
Produzione: 100q/ha  
Vendemmia: fine settembre. Uve raccolte a mano e messe in cassette.  
Vinificazione: fermentazione a basse temperature fino a 13° C  
Affinamento: in vasche inox con battonage minimo 3 mesi.  
Conservazione e durata: bottiglia coricata, 2/3 anni.  
Profilo organolettico: si presenta di colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Al naso è fresco con profumi intensi di fiori e mela. In bocca è altrettanto fresca con finale morbido e delicato. Lievemente frizzante.  
Temperatura di servizio: 8° C  
Grado alcolico: 12.5% vol  
Abbinamenti: perfetto come aperitivo, si abbina ad antipasti e crostacei.  
Bottiglie/cartone: 6 bottiglie.

