



**Fallegro**  
**Langhe Favorita doc**  
**2018** 45a Vendemmia

**Descrizione annata**

L'inverno 2018 è stato lungo e ricco di piogge. Queste sono state importanti, perché hanno ristabilito l'equilibrio idrico dopo il caldo del 2017. La primavera è poi partita lentamente e solo verso metà Luglio le temperature si sono innalzate sensibilmente. Questo ha consentito un'accelerazione della maturazione, senza però anticipare la vendemmia che ha potuto beneficiare di un Settembre molto favorevole. Al contrario, il clima di Settembre ed inizio Ottobre hanno consentito di lasciare le uve sulla pianta anche qualche giorno in più dove opportuno.



**Uvaggio:** Favorita (Vermentino) + 5% di uva complementare - **Epoca di vendemmia:** settembre - **Vigneti:** zona del Roero- **Macerazione:** parziale - **FML:** 10% - **Affinamento:** "sur lie" per 4 mesi

**Dati**

Alcol:13 % - Acidità totale: 5,89 gr/l – Estratto secco: 21,4 g/l

**Note di cantina**

Fallegro 2018 è molto fresco e salino. Ha un carattere particolarmente intenso e vibrante, che gli conferisce un buon potenziale di invecchiamento in bottiglia.

**Note di degustazione**

---

---

---