



MICHELE VIANO  
L'ARTE DI PRODURRE VINO

## LANGHE FAVORITA

Denominazione di Origine Controllata



### VITIGNO:

Favorita 100%

### ZONA DI PRODUZIONE:

Le uve per la produzione di questo vino provengono da vigneti di ottima esposizione e qualità del suolo, situati sulle colline del Roero.

### COLTIVAZIONE DEL VIGNETO:

Guyot basso, su colline di forte pendenza, con terreni prevalentemente calcareo silicei.

### EPOCA DI RACCOLTA:

1 - 15 Settembre.

### VINIFICAZIONE:

Pigiatura soffice dell'uva raccolta a mano. Il mosto è immediatamente separato dalle bucce e messo a fermentare a bassa temperatura in vasche di acciaio termocondizionate (18 - 20°C).

### AFFINAMENTO:

Non è previsto un particolare affinamento poiché la Favorita esprime le sue migliori caratteristiche nei primi anni di vita.

### CARATTERI ORGANOLETTICI:

Colore giallo paglierino tenue. Profumo fruttato con netto sentore di nocciola verde e camomilla romana.

Sapore fresco, sapido, con sensazioni che ne ricordano il profumo.

### ABBINAMENTI GASTRONOMICI:

Classico vino da pesce, frutti di mare ed antipasti in genere. Grazie alla sua struttura sa accompagnare anche i primi piatti e gli aperitivi.

### TEMPERATURA DI SERVIZIO:

8 - 10 gradi.

### DATI ANALITICI:

Grado alcolico: 12,00 - 12,50 % Vol.

Acidità totale: 4,30 - 5,00 g/l

Estratto secco totale: 17,40 - 18,00 g/l

Zuccheri residui: 2,80 - 3,00 g/l

### VARIETY:

Favorita 100%.

### PRODUCTION ZONE:

The grapes used in making this wine come from the finest vineyards situated on the hills of the Roero.

### CULTIVATION OF THE VINEYARD:

Low Guyot system on hills with steep inclines and terrains consisting primarily of calcareous sand.

### VINIFICATION:

The grapes, collected by hand, are soft pressed and the must is immediately separated from the skins and placed in temperature-controlled tanks for fermentation at a low temperature.

### SENSORY CHARACTERISTICS:

Tenuous straw-yellow color, at times with a pale old-gold tone. Fruity odor with clean scents of green hazelnuts and wild chamomile. Fresh, sapid flavor with sensations similar to those offered by the odor.

### FOOD MATCHES:

A classic fish and seafood wine that also accompanies appetizers in general.

Because of its structure, it also complements introductory dishes.

### SERVING TEMPERATURE:

8-10 degrees C. (46-50° F.).

### CELLARAGE:

It is advisable to store the bottle in a cool and airy place, far from sources of light, noise and vibrations.

### ANALYTICAL DATA:

Alcoholic content: 12,00 - 12,50 %Vol.

Total acidity: 4,30 - 5,00 g/l

Total dry extract: 17,40 - 18,00 g/l

Residual sugars: 2,80 - 3,00 g/l