



Fratelli Savigliano



<p>DENOMINAZIONE: Langhe D.O.C. Favorita 2023. VITIGNO: Favorita 100%. EPOCA VENDEMMIA: fine settembre. SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Gouyot tradizionale. ETA' DEL VIGNETO: 35 anni. RENDIMENTO: 100 q/Ha. DENSITA' D'IMPIANTO: 4166 viti per Ha. ALCOOL: 13% vol. ZUCCHERI TOTALI: 3,92 g/l. ACIDITA' TOTALE: 5,35 g/l. ESTRATTO SECCO: 18,8 g/l. VINIFICAZIONE: in bianco. Le bucce rimangono poche ore a contatto con il mosto. Dopo la svinatura, il mosto conclude la fermentazione alcolica in vasche d'acciaio a temperatura controllata.</p>	<p>AFFINAMENTO: in vasche di acciaio. Da consumare entro 1 anno dall'imbottigliamento. COLORE: paglierino, poco intenso. PROFUMI: fruttato con sentore di pesca e floreale con note di acacia e ginestra. GUSTO: secco, fresco, acidità moderata, morbido. ABBINAMENTO: antipasti, piatti a base di pesce, piatti non impegnativi, aperitivi. TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10-11°C. CONSERVAZIONE DELLE BOTTIGLIE: posizione verticale. FORMATO BOTTIGLIE: bott. da 0,750 e 0,375 litri. BOTTIGLIE PER CARTONE: scatole da 6, da 12 bottiglie e 24 mezza bottiglie. PESO PER CONFEZIONE: scat. da 6 bott. kg 8,5; scat. da 12 bott. 17kg; scat. da 24 mezza bottiglie Kg 18.</p>
---	--