



ACQUISTATO IL

Langhe Favorita DOC

2016

Tra tutte le delizie? la nostra Favorita



'L'altro' vino bianco del Roero. L'uva è la favorita, quella che sotto sotto i contadini della zona preferiscono da sempre: la loro 'favorita', per l'appunto. Quella di Daniela Olivero è una versione classica, molto molto tipica, giocata su toni di fiori e frutta bianca, snella e fresca in bocca. Interpretazione piacevolissima e 'verace' da un'azienda storica.

La favorita è un vitigno a bacca bianca probabilmente originaria della Liguria: uno dei numerosi prodotti giunto dal litorale ligure al basso Piemonte sulle storiche strade del sale e dell'olio; e il che spiega tra l'altro come mai la bagna cauda, uno tra i più celebri piatti tipici piemontesi, sia a base di acciughe. Ad ogni modo, è nel Roero che la favorita ha trovato la sua terra di elezione. Proprio i Conti di Roero sono stati i primi a dare lustro alla favorita: risalgono alla fine del XVII secolo i primi documenti ufficiali di cantina che parlano di vinificazione in purezza di "favurie". Dalla favorita si ottiene un vino spiccatamente fruttato, di buona sapidità e freschezza. L'Antica Cascina dei Conti di Roero è, letteralmente, la cascina di Vezza d'Alba (CN) un tempo appartenuta ai nobili piemontesi, di proprietà della famiglia Olivero dagli anni 50. Oggi in realtà le Cascine sono tre, Valmenera, Sru e Penna, e i quindici ettari vitati abbracciano i comuni di Vezza d'Alba, Canale e Monteu Roero. Qui, su suoli sabbiosi e marnosi, si coltivano le varietà tipiche della zona: barbera, nebbiolo, dolcetto e bonarda a bacca rossa; arneis e favorita a bacca bianca. Arneis e nebbiolo concorrono anche alla produzione di quattro interessanti declinazioni di spumante metodo classico. Le bottiglie prodotte ogni anno sono circa 100.000.

La Vigna	
Terreno	Sabbioso
Esposizione	Est, 280 m s.l.m.
Allevamento	Spalliera guyot
Densità imp.	4.000 ceppi per ettaro
Il Vino	
Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Piemonte
Uve	Favorita 100%
Gradazione	12,5% vol.
Temp. Servizio	10-12°
Quando Berlo	Da bere entro l'anno
Abbinamento	Salumi e formaggi, antipasti, primi piatti con sughi poco strutturati, carni bianche, secondi di pesce
Vinificazione	Le uve vengono direttamente pressate e chiarificate mediante enzimi pectolitici a freddo. Il vino limpido viene poi fermentato da lieviti selezionati a temperatura controllata in modo da mantenere una giusta freschezza di profumi. Viene poi lasciato riposare sulle fecce fini di fermentazioni per qualche mese
Sensazioni	Colore giallo paglierino splendente; profumi invitanti di fiori e frutta bianca (susina bianca); bocca tipica, snellissima, appena appena dolce in punta alla lingua e petillant

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com - 011-19467821