ACQUISTATO IL .....

Langhe DOC Favorita 2023 2023

Favorita di nome... e di fatto

Insieme all'Arneis, l'uva Favorita costituisce la base ampelografica, a bacca bianca, del Roero. Favorita di nome... e di fatto, dato che nei secoli ha saputo conquistarsi le simpatie dei viticoltori locali per la sua buona resa e la capacità di adattarsi a diverse condizioni. Parente stretto del Vermentino, del quale viene considerato "identico", ha probabilmente origini liguri. Ma è in Piemonte, in particolare nella zona del Roero, dove si trova la sua terra di elezione, fin dal lontano 1700. Qui riesce a dare ottimi risultati, dando vita a vini di grande intensità e vivacità. Proprio come questo Langhe DOC, proposto da Cantina Maccagno, 100% Favorita, fermentata in vasche d'acciaio a temperatura controllata e affinata per alcuni mesi, sempre in acciaio, prima dell'imbottigliamento. Nel calice si presenta di un bel colore giallo paglierino tenue, con sentori fruttati con note floreali. In bocca spicca per la sua bella mineralità e il finale lievemente ammandorlato. Vino semplice (non banale) e fresco, questa Favorita si rivela una scelta perfetta per accompagnare gli aperitivi. Ottimo anche con antipasti di pesce e formaggi freschi.

Piemontesi di origine, Livio e Corrado Maccagno gestiscono con passione la piccola azienda viticola a Canale, cuore pulsante del Roero. Recentemente ristrutturata, la cantina Maccagno lavora ogni anno le uve provenienti dai circa 12 ettari di vigneto di proprietà, per la maggior parte coltivati sulla collina di San Michele, la posizione più prestigiosa del paese. Nonostante le sue ridotte dimensioni, la cantina vanta una produzione di assoluto pregio che comprende alcuni tra i vini più prestigiosi della regione, tra cui Arneis, Favorita, Nebbiolo, Barbera e Roero. I concetti di "Sostenibilità" e "Tradizione" sono valori intrinsechi della cantina Maccagno. In ogni operazione, infatti, è posta la massima attenzione all'ambiente, al fine di tutelare un paesaggio che alla base stessa della qualità di ciò che viene prodotto.

La Vigna

Terreno	Prevaletemente Sabbioso
Esposizione	Sud Est
Allevamento	Guyot
Densità imp.	4300

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Piemonte
Uve	Favorita 100%
Gradazione	13% vol
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	Entro 2 anni
Abbinamento	Aperitivo, antipasti di pesce e formaggi freschi.
Vinificazione	Dopo la pressatura soffice dell'uva il mosto viene meso a fermatare in vasche d'acciaio a temperatura controllata a 18°C. Finita la fermentazione il vino viene travasato per una breve maturazione il quale andrà in bottiglia nei primi mesi dell'anno successivo alla vendemmia dove affina 2/3 mesi.
Sensazioni	Vino bianco fermo dal colore giallo paglierino tenue con conriflessi verdognoli, sentori fruttati con note floreali. Sapore secco ed armonico con lieve mineralità. Servire a 6/8°C.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc

customer.service@svinando.com · 011-19467821