ACQUISTATO IL .....

Langhe Favorita DOC 2025 2025



Bianco piemontese con una buona propensione all'invecchiamento

La Favorita è un vitigno molto particolare, presente principalmente in Piemonte, è quasi certamente un vicino parente del Vermentino che cresce vicino alle coste. Dalla Liguria, infatti, questo vitigno è giunto fin nel Roero lungo le strade dell'olio e del sale. E i piemontesi, a cui certamente non difetta l'esperienza per produrre buoni vini, lo hanno adottato con gioia, vinificandolo soprattutto in purezza, per dar vita a un bianco dal carattere leggero e fruttato. Un vino favoloso da aperitivo ma capace di accompagnare, con vera soddisfazione, anche pranzi e cene conviviali. Cascina Chicco lo propone in una veste un po' particolare. La vinificazione seguita, infatti, prevede una fase iniziale di macerazione tra buccia e mosto, un po' come viene fatto per la vinificazione dei vini rossi. Questa tecnica è usata quando si vuole ottenere un bianco particolarmente ricco in termini di profumi e struttura, con la garanzia di un'ottima longevita?. Giallo paglierino il suo colore, il profumo e? avvolgente e delicato, con note di agrumi, fiori di tiglio e frutta esotica. In bocca è fresco e vagamente vegetale, con un ricordo di fieno.

"Abbiamo scelto di fare vino a partire dal territorio". Con queste parole Enrico e Marco Faccenda, attuali titolari di Cascina Chicco, danno il benvenuto ai visitatori del loro sito Internet. Un messaggio chiaro che non lascia spazio a fraintendimenti. L'esordio dell'azienda risale al 1950, anno in cui Ernesto Faccenda acquista il primo ettaro di terreno a pochi passi da Canale, nel cuore del Roero. Di professione faceva il salumiere ma aveva già intuito le potenzialità della viticoltura nel cuore del Piemonte. Nasce così la prima produzione di famiglia di Nebbiolo e Barbera d'Alba che viene venduta in damigiane o come vino sfuso. Nel 1970, poi, l'azienda passa nelle mani di Federico Faccenda, figlio di Ernesto che dà un ulteriore impulso all'attività paterna, cominciando a imbottigliare sotto il nome di famiglia. Il testimone viene raccolto, anni dopo, dai figli, Enrico e Marco che agli inizi degli anni 2000 danno vita a una delle prime vinificazioni di nebbiolo Metodo Classico. E' chiaro quindi che, pur senza perdere di vista le tradizioni, lo sguardo della famiglia è sempre rivolto in avanti, verso orizzonti e sfide sempre più ambiziose. Oggi Cascina Chicco è una moderna azienda vinicola, con mercati aperti in diverse parti del mondo, e circa 40 ettari di vigneti di proprietà nelle più vocate zone del Roero. Dal 2006, inoltre, Cascina Chicco conduce direttamente anche 8 ettari nel comune di Monforte d'Alba.

La Vigna

Terreno	Sabbioso
Esposizione	Sud
Allevamento	Guyot
Densità imp.	3600

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Piemonte
Uve	100% favorita
Gradazione	13.5% vol
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	entro 3 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menu di pesce
Vinificazione	L' uva viene raccolta in piccole casse forate del peso di circa 20 kg e conservata per una notte, fino alla pigiatura il mattino successivo, in una cella frigorifera a temperatura di 0 - 2° C. Tutte le lavorazioni effettuate dalla raccolta dell'uva alla macerazione sono svolte a freddo per evitare di estrarre troppa materia colorante, da qui il nome di criomacerazione. Per le successive operazioni il vino sosta esclusivamente in vasche di acciaio.
Sensazioni	Il profumo è avvolgente, delicato e si avvertono gli agrumi, i fiori di tiglio e la frutta esotica. Il sapore in bocca si presenta fresco, leggiadro con un finale di note di fieno.

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