



ACQUISTATO IL .....

Fallegro Langhe DOC Favorita 2021

2021

## Un vermentino che parla piemontese



*Svinando*

Siamo abituati a pensare al Vermentino come a un vitigno che ama il caldo e la vicinanza con il mare. Ma in pochi sanno che in Piemonte, lontano dalle coste e in un clima decisamente più continentale, si coltiva un vitigno, la Favorita, che viene considerata la versione piemontese del Vermentino. Con il Vermentino originale anche l'uva Favorita dà vita a vini freschi e fragranti, ideali come aperitivo ma perfetti anche per essere portati in tavola. Il Fallegro è uno dei primi vini da Favorita nati in Piemonte. Lo produce Poderi Gianni Gagliardo. Una lavorazione attenta che parte da una rigorosa selezione in vigna. Ogni particella viene vinificata separatamente, e viene assemblata con le altre solo al termine della lavorazione. Seguono circa quattro mesi di affinamento in acciaio e quindi l'imbottigliamento. Ne deriva un vino dal carattere fortemente minerale, con note agrumate, fruttate e floreali. In bocca è brioso e incredibilmente piacevole.

L'origine della cantina Poderi Gianni Gagliardo risale addirittura al 1847 anche se le prime bottiglie commercializzate con il marchio aziendale sono della prima metà degli anni Settanta. Oggi Poderi Gianni Gagliardo rappresenta una solida realtà del Barolo, con ben 10 appezzamenti, suddivisi in cinque diversi comuni. Vi si producono vini che possono vantare le Menzioni Geografiche Aggiuntive (MGA) Lazzarito, con la vigna "Preve", Castelletto, Monvigliero, Mosconi, Fossati, Bricco San Pietro, Santa Maria, oltre all'originario Serra dei Turchi, da cui tutto ebbe inizio. Nomi mitici per ogni buon appassionato di Barolo che potrà apprezzare le sottili differenze che ogni terroir conferisce ai vini. La moderna cantina di vinificazione, infine, si trova nel comune di La Morra.

### La Vigna

**Terreno** Calcareo sabbioso

**Esposizione** Varie

**Allevamento** Guyot basso

**Densità imp.** ND

### Il Vino

**Tipologia** Bianco Fermo Secco DOC

**Provenienza** Piemonte

**Uve** Favorita 100%

**Gradazione** 12,5% vol

**Temp. Servizio** 12°

**Quando Berlo** 3 anni

**Abbinamento** Pizza, pesce, sushi, pasta

**Vinificazione** Ogni particella viene vinificata separatamente. Dopo la fermentazione alcolica, il vino viene ulteriormente travasato e poi progressivamente assemblato. Dopo un periodo di affinamento di circa 4 mesi in acciaio viene messo in bottiglia, dove normalmente riposa ancora per qualche mese prima della commercializzazione

**Sensazioni** Minerale , foglia di limone, mela. floreale. Brioso e piacevole

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. 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