



VINI **M**ACCAGNO

LANGHE FAVORITA D.O.C.



Descrizione generale:

“Langhe” è una denominazione di origine di tipo “territoriale” che è stata riconosciuta alla realtà vitivinicola di Langa e Roero solo verso la fine del 1994, ma che trae la sua giustificazione da quella saggia pratica tradizionale che da sempre porta i produttori vitivinicoli di questa zona a selezionare su di un vigneto la produzione di due o più vini a seconda della qualità dell’uva e dell’annata. I vitigni impiegati sono vitigni a bacca bianca o rossa, non aromatici, raccomandati o autorizzati per la provincia di Cuneo. Il Langhe nella sua attuazione concreta non è solo rimasta Denominazione “di ricaduta”, vale a dire posizionata al di sotto delle Denominazioni considerate di primo livello. Per alcuni vitigni che non disponevano di una Doc preesistente funziona come Denominazione di primo livello, questo è il caso ad esempio dei vitigni Chardonnay, Favorita e Freisa.





VINI **M**ACCAGNO

LANGHE FAVORITA D.O.C.



Classificazione: Langhe Favorita D.O.C.

Denominazione di origine controllata.

Zona di produzione: Piemonte
area del Roero.

Vitigno: Favorita.

Età media del vigneto: 15 anni.

Esposizione: sud-est e sud-ovest

Tipo di terreno: sabbioso, media collina.

Forma di allevamento: Gnjot classico.

Produzione: 75/80 Q.li per ettaro.

Vinificazione: in bianco con fermentazione in acciaio.

Affinamento: in acciaio.

Retro etichetta

Langhe Favorita D.O.C.

Denominazione di origine controllata.

Il vino bianco storico che attraverso gli anni ha conquistato il mondo. La sua grande personalità, qualità e tipicità lo hanno portato sulle tavole più prestigiose per accompagnare antipasti, primi piatti, carni bianche e pesce. Va servito fresco a 8-10 °C.

Caratteristiche organolettiche: vino che si presenta all'olfatto con una buona intensità, delicato e fine a sapore secco, sottolineato sul lieve fondo amarognolo da una piacevole sensazione di freschezza. Ha corpo elegante e buona persistenza aromatica.

Commercializzazione: anno successivo alla vendemmia.

Durata: 2-3 anni in condizioni ottimali.

Temperatura di servizio: 8-10°C.

Abbinamenti gastronomici: antipasti, primi piatti, carni bianche e pesce.

Gradazione: 12,5% vol.

Formati disponibili: bottiglia 75 cl e.

Imbottigliato da vini Maccagno S.a.S.
Ferrere - Italia.

Contiene solfiti.

Prodotto in Italia.

75 cl e 12,5% vol.