



# ONORATA

## Langhe doc Favorita

### VIGNETO

Varietà: *Favorita del Roero (Vermentino)*

Terreno: *calcareo medio impasto*

Età media: *15 anni*

Produzione media: *10 t/ha - 70 hl/ha*

### VENDEMMIA

Data: *settembre*

Raccolta: *manuale in cassette da 20 kg*

### VINIFICAZIONE

Macerazione: *crio-macerazione per 8-10 ore*

Vinificazione in riduzione

Fermentazione malolattica: *assente*

Affinamento: *acciaio inox per 3-4 mesi "sur lies"*

Conservazione e durata: *bottiglia coricata, 2-3 anni*

### PROFILO ORGANOLETTICO:

*Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli.*

*Il naso è fresco con profumi intensi di fiori e mela.*

*Bocca fresca citrina con finale morbido e delicato.*

*Temperatura di servizio: 10-12°C*

