



Langhe Favorita

Denominazione di Origine Controllata

Vigna: Madonna dei cavalli

Vitigno: Favorita

Raccolta: settembre, manuale

Vinificazione: il mosto ottenuto dalla pressatura soffice delle uve fermenta in vasche d'acciaio ad una temperatura controllata di 18 °C. Terminato il processo fermentativo segue una sedimentazione naturale. Un travaso utile all'impedimento in vasca di inox precede l'imbottigliamento. Affinamento in vetro per circa 2 mesi.

Colore: giallo paglierino con riflessi verdognoli

Profumo: fruttato, banana e pesca

Sapore: fresco, asprigno ma armonico con lieve sentore di mandorla.



Azienda Agricola Diego Barale
Via Aie Sottane 4 - 12060 Barolo (CN)
www.diegoedamianobarale.it