

TOJO

Farinella Langhe Favorita

Vino

Uva: 100% Favorita

Disponibile: 750 ml

Alc. 13-13,50%

Temperatura di servizio: 10-12 °C

Curiosità

Il nome Farinella è dedicato alla mia esuberante cagnolina Brigida.

In piemontese "Farinel" significa furbo ed è per questo che ho voluta chiamare così. L'uva Favorita è nata come uva da tavola ma nel tempo grazie alla selezione e al lavoro in cantina si è rivelata un'ottima uva da vino.

Vigna

Comune di Produzione Priocca d'Alba

Uva: 100% Favorita

Età vigneti: 30 anni

Terreno: Sabbioso

Esposizione Sud-Ovest

Vendemmia e Lavorazioni: Manuali

Perché scegliere Farinella Langhe Favorita?

Il langhe Favorita Farinella risulta l'ideale per aperitivo, piatti di pesce o primi piatti. Vino deciso, ma delicato molto sapido e ben bilanciato con un'ottima persistenza.

Vinificazione e Affinamento

20/25 giorni fermentazione alcolica a T° controllata 13°C, lungo Batònage sulle fecce fini.

Affinamento in bottiglia: 30 giorni

