

"La Vinassa" Langhe Favorita Doc

"La Vinassa" è il marchio aziendale riferito a una zona collinare particolarmente impervia dove vi sono i caratteri di suolo e microclima adatti alla coltivazione del vitigno Favorita.

Vigneto: La Vinassa, vigneto collinare in comune di Castellinaldo d'Alba

Anno d'impianto: 1990

Vitigno: Favorita 100%

Esposizione: Sud-Est

Suolo: misto marnoso e sabbioso

Coltivazione: i filari sono impiantati a controspalliera bassa e il sistema di potatura è il Guyot con modificazione ad archetto. La loro coltivazione è prevalentemente manuale. Limitate sono le lavorazioni al terreno, concimato solo con apporti organici grazie al sovescio vegetale nell'interfilare. La difesa antiparassitaria è condotta con i trattamenti strettamente necessari e con l'uso di principi attivi a basso impatto ambientale secondo il metodo della lotta integrata.

Vendemmia: uve raccolte a mano con attenta selezione dei grappoli nella prima metà di settembre.

Vinificazione: pressatura soffice delle uve appena raccolte, fermentazione a temperatura controllata tra 18° e 20° C in vasche d'acciaio.

Maturazione: il vino matura per almeno tre mesi in vasche d'acciaio anche con operazioni di *bàtonnage*. Il vino va in bottiglia a fine inverno e vi affina per almeno 3 mesi.

Note gustative: colore giallo paglierino con lievi riflessi verdognoli, profumo elegante con note di mela golden e melissa, oltre a delicati sentori eterei e minerali. Sapore gradevole, elegante e di buona struttura.

Abbinamenti: ottimo come aperitivo, accompagna con eleganza i piatti di pesce, i risotti, le carni bianche e i formaggi freschi.

Servizio: è consigliabile servirlo a 10-12°C in calici a tulipano.

Conservazione: conservato in bottiglia coricata, al riparo dalla luce e da vibrazioni, a temperatura di 14°-16° C dà il meglio di sé fino a 2 o 3 anni dalla vendemmia.