TONINO MARCHISIO

SQNPI QUALITÀ SOSTENIBILE

SISTEMA DI QUALITÀ NAZIONALE
PRODUZIONE INTEGRATA

Langhe Favorita

Denominazione di Origine Controllata

Vitigno: Favorita 100%

Nei nostri vigneti pratichiamo un sistema colturale sostenibile, seguendo il protocollo di produzione del
SISTEMA DI QUALITA' NAZIONALE PRODUZIONE INTEGRATA

Vigneto: Bricco Farfalle, comune di Castellinaldo

Vinificazione: pressatura soffice e criomacerazione per 12-15 ore con successiva fermentazione a temperatura controllata.

Maturazione: 4-5 mesi in vasche di acciaio inox

Gradazione: 12% Vol.

Temperatura di servizio: 10 °C

Caratteristiche: colore giallo paglierino tenue, vivo e molto luminoso.
Al naso si evidenziano sentori floreali e di frutta bianca, gialla e agrumi, di grande freschezza, con cenni quasi aromatici.
In bocca è piacevolmente secco e asprigno, vivace con retrogusto ammandorlato.

Abbinamento: vino da aperitivo o antipasto, si esalta sulle carni bianche leggere, il pesce, le verdure grigliate e i formaggi a pasta filata.

Longevità: 2-3 anni