



Antico Monastero



Langhe Favorita DOC

NOTE TECNICHE:

Vitigno: Favorita 100%

Alcool: 13%

Colore: giallo paglierino

Zucchero residuo: 3 g/l

VIGNETO:

Area di produzione: Santo Stefano Belbo

Altitudine: 200/300m slm

Terreno: Argilloso – Calcareo

VINIFICAZIONE:

Periodo a contatto con le bucce: 24 ore a temperatura bassa

Periodo di fermentazione: 10 giorni in vasche d'acciaio a temperatura bassa (15°C)

Invecchiamento: 3 mesi sui lieviti

SUGGERIMENTO DI DEGUSTAZIONE DI VALTER BOSIO:

Impressione di degustazione: Morbido con note di frutta e fiori

Temperatura di degustazione: 8° C

Abbinamento al pasto: Ideale come aperitivo o con il pesce