

AZIENDA ○○○ AGRICOLA  
**FABIOPERRONE**  
VALDIVILLA



**VITIGNO**

Favorita

**ZONA DI PRODUZIONE**

Santo Stefano Belbo

**ESPOSIZIONE E ALTITUDINE**

Sud-Est . 350 mt s.l.m.

**FORMA DI ALLEVAMENTO**

A guyot con archetto alla piemontese con capo frutto rinnovato annualmente.

**PERIODO DI VENDEMMIA**

Fine settembre eseguendo una cernita accurata delle uve.

**VINIFICAZIONE**

Dopo la diraspa pigiatura avviene la macerazione a freddo delle bucce (criomacerazione), a cui segue la pressatura con successiva decantazione del mosto per separare naturalmente la torpidità. La fermentazione, condotta da lieviti selezionati, avviene a temperatura controllata. Il vino resta a contatto con le fecce nobili ottenendo un gusto ampio in sintonia alle sensazioni giovanili del prodotto.

**AFFINAMENTO**

Breve periodo di bottiglia

**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE**

**COLORE:** giallo paglierino con riflessi verdognoli;

**PROFUMO:** frutta fresca;

**GUSTO:** in bocca si avvertono i sentori di frutta fresca e il caratteristico retrogusto acidulo tipico del favorita;

**ABBINAMENTI**

Può rappresentare un ottimo vino estivo, oppure accompagnare buffet freddi, tavole con menu a base di pesce.