



LANGHE FAVORITA Sarvai” D.O.C.

La Favorita è un vitigno autoctono molto raro caratterizzato da bacche di dimensioni superiori all’Arneis che donano un vino meno alcolico ma caratterizzato da una grande freschezza e da profumi di fiori e frutti esotici. Il termine “sarvai” in dialetto significa “selvaggio” e si riferisce al carattere selvaggio delle colline roerine divise tra vigneti nelle esposizioni migliori e boschi in quelle meno vocate.

VITIGNO: 100% Favorita

VIGNETO: cru Sarvai, comune di Castellinaldo (ovest, 240m s.l.m.)

ANNO D’IMPIANTO: 1995

VINIFICAZIONE: fermentazione a 18°C in acciaio.

MATURAZIONE: 5 mesi in acciaio.

RESA ETTARO: 60 hl/ha

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: colore giallo paglierino, grande freschezza in bocca con profumi quasi aromatici molto intensi di fiori d’arancio ed agrumi.

ABBINAMENTI: perfetto come aperitivo, si abbina ad antipasti e crostacei.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 9°C - 48°F

CAPACITÀ BOTTIGLIE: 0,75l - 0,375l

LANGHE FAVORITA “Sarvai” D.O.C.

The Favorita is a rather rare original piedmontese vine with grapes that are larger than the Arneis. The wine is not so alcoholic but fresh and with a bouquet of flowers and exotic fruit. The word “sarvai” means “wild” and is a reference to the wild character of the Roero hills covered with vineyards and forests.

VINE: 100% Favorita

VINEYARD: cru Sarvai, in the borough of Castellinaldo (west, 240m a.m.s.l.)

YEAR PLANTED: 1995

VINIFICATION: fermentation at 18°C in steel.

AGEING: 5 months in steel.

YIELD PER HECTARE: 60 hl/ha

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS: straw yellow colour, fresh in the mouth with an intense bouquet of oranges and citruses.

FOOD PAIRING: goes well as an aperitif or with appetisers and crustacea.

TO BE SERVED AT 9°C - 48°F

BOTTLES: 0,75l - 0,375l