



LANGHE FAVORITA SARVAI DOC

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 "sarvaj" 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 Sarvaj, comune di Castellinaldo.

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 DOC

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 "sarvaj" means "wild" and is a reference to the wild character of the Roero hills covered with vine-yards and woods.

VINE: 100% Favorita

VINE-YARD: cru Sarvaj, in the borough of Castellinaldo.

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.

Goes well as an aperitif or with appetisers and crustacea.

TO BE SERVED AT 9°C - 48°F

BOTTLES: 0,75l - 0,375l