



# DELLETTO

1953

## LANGHE

denominazione di origine controllata

## FAVORITA

### Servaj

#### ITA

La Favorita per noi piemontesi altri non è che il vitigno Vermentino, giunto secoli or sono dalla vicina Liguria tramite la famosa “via del sale”. Il termine piemontese “**servaj**”, selvaggio, ben rappresenta il carattere delle ripide e sabbiose colline roerine ricche di vigne, rocche e fitti boschi spontanei.

VITIGNO: Favorita

VINIFICAZIONE: fermentazione a 16 °C in acciaio

MATURAZIONE: in acciaio e successivo affinamento in bottiglia

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: colore giallo paglierino con riflessi verdolini, naso agrumato con note di fiore d’arancio, grande bevibilità e freschezza in bocca

ABBINAMENTI: perfetto come aperitivo, si abbina ad antipasti a base di pesce e crostacei

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 9 °C – 48 °F

CAPACITÀ BOTTIGLIE: 0,375 L – 0,75 L  
*(tappo a vite disponibile su richiesta)*

#### ENG

For Piedmontese people, Favorita is the local correspondent of Vermentino, that came long time ago from the neighbor Liguria through the famous “Via del Sale”. The name we dedicated to this wine derives from the word “selvaggio - wild”, that recalls the steep and sandy hills of Roero, full of vineyards and woods.

GRAPE VARIETY: Favorita

VINIFICATION: fermentation in steel tanks at 16 °C

MATURATION: in steel tanks. Follows ageing in bottle.

ORGANOLECTIC CHARACTERISTICS: lemon-green color with citrusy nose and blossom notes, nice freshness in the mouth and good drinkability.

PAIRINGS: perfect as aperitivo, as well as fish starters

SERVING TEMPERATURE: 9 °C – 48 °F

BOTTLES: 0,375 L – 0,75 L  
*(screw cap available on request)*

