



### Langhe Favorita D.O.C. Bricco della Quaglia

Varietà	Favorita
Classificazione	Langhe D.O.C.
Prima annata di produzione	1982
Gradazione alcolica	12,5%
Numero bt.prodotte anno	6.000 bott
Comune di produzione	Corneliano d'Alba
Natura del terreno	Sabbioso Leggero
Nome del vigneto	Bricco della Quaglia
Nome selezione/etichetta	Langhe Favorita
Anno di impianto	1975
Resa ettaro in uva	80 - 90 q.li ha
Sup.complexiva vigneto	ha 0,8
Giacitura vigneto	Collina
Altitudine s.l.m.	350
Sistema di allevamento	Guiot
Densità impianto	3400 ha
Epoca vendemmia	metà settembre
Tipo vendemmia	Rigorosamente manuale
Vinificazione/press/temp.	Pressatura soffice, fermentato in inox a temperatura controllata
Maturazione /affinamento	
Imbottigliamento	Primavera successiva alla vendemmia
Affinamento in bottiglia	
Commercializzazione	8 mesi dopo vendemmia
Capacità di invecchiamento	2 - 3 anni
Conservazione consigliata	Cantina fresca e asciutta.
Caratteristiche organolettiche	
Colore	Giallo paglierino con riflessi verdognoli
Profumo	Floreale, Primaveraile
Sapore	fruttato con una buona sapidità
Temperatura servizio cons.	12° C
Abbinamento gastronomico	Antipasti, aperitivi e pesce