

LANGHE FAVORITA

Denominazione di Origine Controllata

Vitigno: 100% Favorita (vitigno autoctono).

Terreno: leggero, sabbioso, di media fertilità con PH alcalino predilige buone esposizioni, sud, sud-ovest. L'epoca di maturazione è medio tardiva.

Forma di allevamento: filare classico o controspalliera con potatura Guyot in media a 8-9 gemme.

Colore: giallo paglierino con netti riflessi verdi.

Profumo: fruttato e floreale intenso con note di fiori di ginestra e mela renetta.

Sapore: fresco, armonico, di pronta beva con delicate note di banana, e retrogusto aromatico.

Evoluzione: vino di pronta beva, da consumarsi giovane per gustarne al meglio le caratteristiche fruttate e floreali.



Azienda Agricola Pezzuto F.lli - Via San Carlo, 19
12040 Borgonuovo di Vezza d'Alba (Cn) - Italia
tel. +39 0173.65445 - fax 39 0173.65627
info@malot.it - www.malot.it

