

SCHEMA TECNICA

Nome: Favorosa

Denominazione: Langhe DOC Favorita

Vitigno: Favorita 100%

Raccolta: manuale in cassette

Vinificazione: 2/3 del mosto segue la fermentazione in bianco tradizionale con macerazione a freddo e fermentazione in vasca d'acciaio termocontrollata per circa 15 giorni. La restante parte viene vinificata con metodo "orange" quindi con le buce per circa 5 giorni. Dopo svinatura la fermentazione continua per circa 10 giorni in barrique di rovere francese.

FML: svolta solo per la parte «orange»

Affinamento: in barrique su feccia fine in vasche d'acciaio. Segue assemblaggio 20 giorni prima dell'imbottigliamento e affinamento per 6 mesi in bottiglie.

Produzione: da 1000 a 3000 bottiglie circa all'anno.

Note degustative

Colore: giallo paglierino

Olfatto: caratteristico, delicato con eventuali sentori di legno;

Gusto: secco con retrogusto amarognolo, talvolta vivace

Temperatura di servizio: 8-10°C

Abbinamenti consigliati: ottimo come aperitivo, abbinato alle insalate, ai piatti di pesce e ai formaggi freschi.

Il nome: Vittorio Emanuele II aveva una favorita che con il tempo è diventata sua moglie morganatica. La chiamavano La Bela Rosin. Il Re le regalò una grande tenuta nel comune di Serralunga d'Alba. La nostra cantina è ubicata nell'ex-proprietà della Bela Rosin e una parte della scala del suo palazzo si può ancora trovare nel nostro cortile.



La Biòca S.r.l. agricola

Via Alba 13/A, Serralunga d'Alba (CN) 12050, ITALIA

P.ta IVA/CF: 03447080049; ICQRF: CN 9214; Numero REA: CN – 291465

t.: (+39) 0173 613 022; e-mail: info@labioca.it; www.labioca.it

La Biòca