



Ca' del Principe

Qualità è indice di Distinzione

LANGHE DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA **FAVORITA**

Vitigno:
prodotto con uve Favorita.

Terreno:
medio impasto calcareo.

Sistema di allevamento:
Guyot ad archetto.

Epoca di vendemmia:
generalmente seconda-terza decade di settembre in base al livello di maturazione stabilito.

Vinificazione:
raccolta manuale, diraspatura, pressatura soffice e successiva fermentazione in vasche d'acciaio a bassa temperatura.

Colore:
giallo paglierino.

Profumo:
gradevole, fresco, fruttato.

Sapore:
caldo, armonico, molto equilibrato.

Gradazione:
13% vol.

Abbinamenti:
si abbina ad antipasti, primi piatti leggeri e con tutti quelli della cucina marinara, a temperatura di servizio di circa 10° C.

Informazioni tecniche:
contenuto 75 cl.

Imballo:
scatole da 6 bottiglie.



Azienda Agricola Ca' del Principe

Strada Nicrosi, 3 - 12058 - Santo Stefano Belbo (CN) - Italia
Tel. +39 0141 847150 - Email: info@cadelpincipe.com - Web: www.cadelpincipe.com