



Ca' del Principe
Qualità è indice di distinzione

LANGHE D.O.C. FAVORITA 2016

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

Vitigno: prodotto con uve Favorita al 100%.

Zona di produzione: Santo Stefano Belbo (CN) - frazione Moncucco.

Terreno: medio impasto calcareo.

Sistema di allevamento: Guyot ad archetto.

Totale superficie: 1.500 mq.

Età vigneto: 22 anni.

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

In cantina: pressatura soffice delle uve integre.

Fermentazione e macerazione: in vasche d'acciaio a temperatura controllata tra i 15-20 °C.

A completamento della fermentazione avviene una sedimentazione spontanea.

Seguono gli opportuni travasi e il mantenimento del vino sul feccino nobile fino ad imbottigliamento.

Tempo di vinificazione e affinamento: 7-8 mesi in vasche d'acciaio e 2 mesi in bottiglia.

Colore: giallo paglierino.

Profumo: gradevole, fresco, fruttato.

Sapore: caldo, armonico, molto equilibrato.

Gradazione: 13% vol.

Metodo: fermentazione naturale in vasca d'acciaio a temperatura controllata.

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 - S. Stefano Belbo (CN) - Italia

Tel. e Fax: +39 0141 847150 - Email: info@cadelprincipe.com - Web: www.cadelprincipe.com - P.IVA: 0280989004