



Laganella LANGHE FAVORITA

PRIMA ANNATA: 2002

È uno dei bianchi autoctoni del Roero, fratello del Vermentino ligure, la favorita presenta un colore molto chiaro con riflessi verdolini. Non molto strutturato, questo vino è ideale per aperitivi o per bevute estive, al naso rilascia note fruttate mentre al gusto si percepisce sul finale una nota amarognola, tipica di questa varietà.

VITIGNO: Favorita 100%

AREA DI PRODUZIONE: Castellinaldo d'Alba – Roero

TERRENO: sabbioso (70% sabbia, 25% limo, 5% argilla)

ESPOSIZIONE/ ALTITUDINE: est e ovest / 280 m

ALLEVAMENTO/ POTATURA: contropalliera / Guyot

DENSITÀ D'IMPIANTO: 5.000 viti per ettaro

RESA PER ETTARO: 70 hl

VENDEMMIA: manuale a inizio settembre

VINIFICAZIONE: pressatura soffice; fermentazione alcolica in inox termocondizionato; regime massimo 17°C; protezione dall'ossigeno

AFFINAMENTO: 6 mesi in botti di inox con batonnages periodici, 3 mesi in bottiglia

BOTTIGLIE ANNUE: 6.000

ABBINAMENTI: crostacei, primi piatti di pesce e carni bianche

Formati: 75 cl



Famiglia Flavio Marchisio