

“IL FAVOT” LANGHE NEBBIOLO D.O.C.



VITIGNO: Nebbiolo nelle varietà Michet e Lampia.

VIGNA (E): diversi vigneti in Bussia (Monforte d'Alba).

VENDEMMIA: manuale con selezione dell'uva in vigneto.

EPOCA DI RACCOLTA: metà di ottobre.

VINIFICAZIONE: in rosso con macerazione delle bucce in vasche di acciaio inox.

TEMPI DI FERMENTAZIONE: il mosto rimane a contatto delle bucce per 6-8 giorni.

TEMPERATURE DI FERMENTAZIONE: da 24 a 26 gradi centigradi.

AFFINAMENTO DI CANTINA: il vino nuovo dopo aver trascorso alcuni mesi in acciaio ed aver subito diversi travasi, viene messo in legno dove rimane per alcuni mesi per poi essere imbottigliato.

NOTE: le uve, utilizzate per Il Favot, provengono da vigneti che, a causa di periodici impianti, hanno un'età massima di 15 anni. La macerazione delle bucce si limita a 6-8 giorni al fine di estrarre pochi tannini presenti dalle bucce e il più possibile sostanze coloranti dalle stesse, cosicché il vino abbia un buon colore ed una notevole morbidezza.