

MACCAGNO

Viticoltori nel Roero dal 1936



Langhe doc Favorita

VITIGNO: Favorita

VINIFICAZIONE: fermentazione a temperatura controllata in acciaio a 18°C

MATURAZIONE: in acciaio per 5 mesi e successivi 3 mesi in bottiglia.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: giallo paglierino tenue, sentori fruttati con note floreali, sottofondo minerale lievemente ammandorlato.

ABBINAMENTI: ideale come aperitivo, antipasti di pesce, formaggi freschi.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8°C

CAPACITÀ BOTTIGLIE: 0.75 l

VARIETY: Favorita

VINIFICATION: controlled fermentation in steel tanks at 18°C

AGING: in steel tanks for 5 months and 3 months in the bottle.

ORGANOLEPTIC PROPERTIES: light straw yellow color, fruity with floral notes, mineral background with light almond notes.

PAIRING: ideal as an aperitif with fish appetizers and fresh cheese.

SERVING TEMPERATURE: 8°C

BOTTLE SIZES: 0.75 l