

## LANGHE FAVORITA

---

### LANGHE DOC FAVORITA

Le uve provengono dall'apezzamento coltivato a favorita sul versante collinare che delimita la Tenuta, a Piobesi d'Alba. I terreni sabbiosi del Roero hanno nel tempo rappresentato un'area ideale per la diffusione di questo vitigno sul territorio, consentendone da secoli la coltivazione sotto il locale nome seicentesco di "favorita". Tenuta Carretta produce questo vino dal 1991.

**Vinificazione:** la fermentazione in bianco si protrae per 6-8 giorni alla temperatura di 22°C. Al termine il vino viene travasato e posto ad affinare in vasche di acciaio inox per un minimo di 4 mesi. Segue l'imbottigliamento e un ulteriore affinamento per almeno 2 mesi.

**Caratteristiche organolettiche:** il colore è giallo paglierino con riflessi dorati. Il profumo è intenso, con sentori di frutta fresca, albicocca e pesca bianca in prevalenza. In bocca è pieno, secco e sapido, con una bella acidità che dona una piacevole freschezza, che rimane anche nel finale.

**Abbinamenti consigliati:** è ottimo come aperitivo e con piatti a base di pesce, pasta, pizza ai frutti di mare e formaggi freschi.

**Temperatura di servizio suggerita:** 10-12°C.

