



ACQUISTATO IL

Langhe DOC Favorita 2023

2023

Favorita di nome... e di fatto



Svinando

Insieme all'Arneis, l'uva Favorita costituisce la base ampelografica, a bacca bianca, del Roero. Favorita di nome... e di fatto, dato che nei secoli ha saputo conquistarsi le simpatie dei viticoltori locali per la sua buona resa e la capacità di adattarsi a diverse condizioni. Parente stretto del Vermentino, del quale viene considerato "identico", ha probabilmente origini liguri. Ma è in Piemonte, in particolare nella zona del Roero, dove si trova la sua terra di elezione, fin dal lontano 1700. Qui riesce a dare ottimi risultati, dando vita a vini di grande intensità e vivacità. Proprio come questo Langhe DOC, proposto da Cantina Maccagno, 100% Favorita, fermentata in vasche d'acciaio a temperatura controllata e affinata per alcuni mesi, sempre in acciaio, prima dell'imbottigliamento. Nel calice si presenta di un bel colore giallo paglierino tenue, con sentori fruttati con note floreali. In bocca spicca per la sua bella mineralità e il finale lievemente ammandorlato. Vino semplice (non banale) e fresco, questa Favorita si rivela una scelta perfetta per accompagnare gli aperitivi. Ottimo anche con antipasti di pesce e formaggi freschi.

Piemontesi di origine, Livio e Corrado Maccagno gestiscono con passione la piccola azienda viticola a Canale, cuore pulsante del Roero. Recentemente ristrutturata, la cantina Maccagno lavora ogni anno le uve provenienti dai circa 12 ettari di vigneto di proprietà, per la maggior parte coltivati sulla collina di San Michele, la posizione più prestigiosa del paese. Nonostante le sue ridotte dimensioni, la cantina vanta una produzione di assoluto pregio che comprende alcuni tra i vini più prestigiosi della regione, tra cui Arneis, Favorita, Nebbiolo, Barbera e Roero. I concetti di "Sostenibilità" e "Tradizione" sono valori intrinseci della cantina Maccagno. In ogni operazione, infatti, è posta la massima attenzione all'ambiente, al fine di tutelare un paesaggio che alla base stessa della qualità di ciò che viene prodotto.

La Vigna

Terreno	Prevalentemente Sabbioso
Esposizione	Sud Est
Allevamento	Guyot
Densità imp.	4300

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Piemonte
Uve	Favorita 100%

Gradazione 13% vol

Temp. Servizio 12 gradi

Quando Berlo Entro 2 anni

Abbinamento Aperitivo, antipasti di pesce e formaggi freschi.

Vinificazione Dopo la pressatura soffice dell'uva il mosto viene meso a fermentare in vasche d'acciaio a temperatura controllata a 18°C. Finita la fermentazione il vino viene travasato per una breve maturazione il quale andrà in bottiglia nei primi mesi dell'anno successivo alla vendemmia dove affina 2/3 mesi.

Sensazioni Vino bianco fermo dal colore giallo paglierino tenue con conriflessi verdognoli, sentori fruttati con note floreali. Sapore secco ed armonico con lieve mineralità. Servire a 6/8°C.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.