

Turnalunga

LANGHE FAVORITA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

- **Vitigno:** Favorita al 100%
- **Resa:** 100q/ha (da disciplinare).
- **Sistema di allevamento:** Guyot.
- **Epoca di vendemmia:** Inizio Ottobre.
- **Zona di produzione:** Cossano Belbo e Rocchetta Belbo.
- **Colore:** Giallo paglierino scarico con riflessi verdognoli.
- **Profumo:** Delicato con sentori di acacia.
- **Sapore:** Secco con retrogusto amarognolo.
- **Gradazione alcolica svolta:** 11,5-12,5%vol.
- **Metodo di vinificazione:** In bianco con macerazione a freddo e fermentazione a temperatura controllata.
- **Imbottigliamento:** Febbraio-Marzo.
- **Conservazione:** In ambiente fresco e al riparo dalla luce diretta del sole.
- **Abbinamento gastronomico:** Ottimo come aperitivo accompagna bene tutto il pasto, in particolare piatti di pesce e carni bianche.
- **Temperatura di servizio:** 6-8°C.
- **Formato bottiglia:** 750 ml.
- **Imballaggio:** Confezioni da 2 a 12 bottiglie.
- **Consiglio:** Essendo un vino di pronta beva, va consumato giovane e fresco per assaporare a pieno il suo bouquet floreale.

