

# AZIENDA AGRICOLA BRUNO FRANCO

*Viticoltori per tradizione, biologici per scelta*

## LANGHE FAVORITA

Denominazione di origine controllata

VINO BIOLOGICO



**Vitigno:** Favorita

**Esposizione:** Sud

**Terreno:** medio impasto-sabbioso

**Sesto impianto:** 1m x m 2.60m

**Produzione a ettaro:** 100 q.

**Interfila:** lavorato a filari alterni

**Forma allevamento:** guyot

**Eta' impianto:** 15 anni

**Pratica di concimazione e trattamenti:** agricoltura biologica in base alle normative CEE

**Vendemmia:** prima decade di Settembre

**Vinificazione:** in bianco, fermentazione termocontrollata a 16°C-18°C con lieviti indigeni

**Durata fermentazione:** 20 gg

**Maturazione:** serbatoi in acciaio inox per 3 mesi

**Imbottigliamento:** Gennaio

**Bottiglie prodotte:** 3000 circa

**Confezioni:** 6 e 12 bottiglie

**Gradazione:** 14%vol.

**Acidità totale:** 5.5 gr./lt in acido tartarico

**Colore:** Giallo paglierino

**Profumo:** camomilla, fiori primaverili

**Sapore:** mandorlato, fresco e profumato

**Temperatura di servizio:** 8/10°C