

PACE



Langhe

Denominazione di Origine Controllata

Favorita

Tipo di vino: fermo

Colore: bianco

Regione: Piemonte (Roero)

Vitigno: Favorita

Enologo: Lorenzo Quinterno

Vendemmia: manuale, verso inizio-metà Settembre

Vinificazione: la fermentazione avviene in vasche d'acciaio a temperatura controllata, affinamento su fecce fini per alcuni mesi con settimanali batonnage.

Invecchiamento: in acciaio per alcuni mesi.

Chiusura: tappo in sughero (DIAN)

Capacità: 75 cl

Condizione agronomica: convenzionale

Degustazione: colore giallo paglierino con riflessi verdognoli; olfatto intenso floreale, agrumato, fresco. Il gusto è sapido giustamente acido, con ricordi di frutta a polpa bianca

Abbinamento: ideale aperitivi, antipasti e piatti di carne bianca

Azienda Vitivinicola PACE di Negro Pietro e Bernardino

Frazione Madonna di Loreto 52 Cascina Pace - 12043 Canale (Cn)

Tel.Fax + 39 0173 979544 - Mob. +39 338 4323245 (Dino) - dinonegropace@gmail.com