Monchiero Carbone
OGNI USS A L'HA SO TAMBUSS
ROERO

Favorita
Langhe Favorita DOC

Giunta nel Roero lungo le antiche vie del sale e dell'olio che hanno da sempre legato il Piemonte alla Liguria, la Favorita ha trovato sui bricchi sabbiosi del Roero, ben esposti al sole, le condizioni ideali per il suo sviluppo, così armonico da creare un frutto dal colore dorato unico. Il vitigno infatti è conosciuto anche come Vermentino o Pigato in Liguria, mentre nel Roero veniva chiamato in dialetto "Furmentin", grazie al colore giallo dorato che prendono gli acini a maturazione avvenuta, che ricordano le tonalità del grano al momento della mietitura.

La Favorita ha saputo conquistarsi nel tempo un posto d'onore tra i bianchi del Roero, ma la sua storia non è così recente, alcuni documenti storici citano infatti la vinificazione in purezza della Favorita già nel 1676, mentre si è scoperto che nell'Ottocento era molto apprezzata anche come uva da tavola. Proprio sui terreni roerini sabbiosi e assolati la Favorita ha trovato le sue terre d'elezione, le uniche capaci di frenarne la vigoria vegetativa e di portare a completa maturazione il suo dorato grappolo: il risultato è un vino piacevole e versatile, delicato e molto adatto al consumo estivo.



Vitigno: **Favorita 100%**
Zona di produzione: **Roero, comune di Canale, Priocca e Vezza d'Alba**
Esposizione: **est**
Altitudine: **230 metri**
Resa per ettaro: **100 quintali**
Superficie: **1 ettaro**
Gradazione: **12,5-13,0%**
Acidità: **5,5-6,0 g/l**
Formato disponibile: **bottiglia (0,750L)**
Prima annata: **2004**

Profilo sensoriale

Colore: giallo dorato luminoso.
Olfatto: il bouquet è floreale, avvolgente, ricorda il biancospino, la pesca, l'albicocca, la mela verde..
Gusto: dal sapore armonico, vivace e fresco, lascia in bocca un piacevole retrogusto di mandorle; da gustare nel pieno della sua giovinezza.
Abbinamenti: come aperitivo e con stuzzichini di pasta sfoglia, frittatine, risotti di verdura, pesce cotto al vapore e uova: per quest'ultime è in assoluto uno dei vini più adatti.