

SCHEDA TECNICA



PRODUTTORE
Monchiero Carbone

NOME DEL VINO
Monchiero Carbone Langhe Favorita

DENOMINAZIONE
Langhe Favorita Doc

CLASSIFICAZIONE
DOC

ANNATA IN COMMERCIO
2019

REGIONE DI PROVENIENZA
Piemonte

TIPOLOGIA
Bianchi

STILE DI PRODUZIONE

ZONA DI PRODUZIONE
Canale (CN) e Vezza d'Alba (CN),
Roero

VINIFICAZIONE
La vinificazione in acciaio ha lo scopo di preservare la tipicità di questo vitigno. Il nome deriva dal dialetto "Furmentin", grazie al colore giallo dorato che prendono gli acini a maturazione avvenuta, che ricorda la tonalità del frumento al momento della mietitura.

AFFINAMENTO
acciaio

VITIGNO/I
100% Favorita

ALLEVAMENTO
guyot

ESPOSIZIONE
Est

ALTITUDINE
230 m

ETÁ MEDIA DEL VITIGNO
20 anni

COMPOSIZIONE DEL TERRENO
argilloso-sabbioso

EPOCA DI VENDEMMIA
inizio settembre

ETTARI VITATI
1

RESA PER ETTARO
100 quintali

ENOLOGO/CONSULENTE
Francesco Monchiero

FORMATI DISPONIBILI
75 cl

GRADAZIONE ALCOLICA
12,5% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO CONSIGLIATA
8 - 10°C

NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE
20000

QUANTITÀ PER CARTONE
12

CODICE SAP
M748