



Langhe DOC Favorita

Il Langhe Favorita di Gianni e Matteo Ramello viene prodotto con uve Favorita, raccolte a fine settembre.

Dopo la diraspatura e pressatura, il mosto viene posto in una vasca di acciaio nella quale fermenterà per circa 10-15 giorni. Al termine della fermentazione, viene chiarificato, filtrato e preparato per il consumatore finale.

Il vino si presenta di colore giallo paglierino, all'olfatto prevalgono sentori fruttati. Il gusto è secco, con un retrogusto amarognolo, che lo rende facilmente apprezzabile per degli aperitivi o per degli antipasti, ma anche per piatti delicati a base di pesce.