

# Fabio Perrone

## Langhe Favorita DOC

**Druesort:** Favorita (Vermentino)

**Vinmarker:** 1,00 hektar

**Vingård:** Perrone familien ejer vingården, som ligger i Santo Stefano Belbo kommunen.

**Dyrkningsmetode:** Enkel Guyot beskæring med Piemontesisk spore, som giver en ny druehøst hvert år.

**Høsttidspunkt:** Den sidste uge i september med nøje udvælgelse af druer.

**Vinfremstilling:** Presning af druerne, dekantering og opbevaring af mosten i afkølede vinfade, ved kontrolleret temperatur. Gæringen foregår på fad i 6 måneder, med udvalgte gærtyper, før vinen kommer på flaske. 20% af denne vin forbliver i tønden.

**Modning:** Kort tid på flaske

**Smagsindtryk:** Gylden gul farve, med en bred vifte af tiltrækkende, spændende og enestående dufte, der minder om frisk frugt. Gæringstiden giver denne vin en god struktur.

**Serveringstemperatur:** 10-12° C.

**Serveringsforslag:** Rigtig god som aperitif. Den fungerer også godt til lette retter med pasta eller fisk.

