



CANTINA di TORTONA

Collezione TORRE **DELRE**

Colli Tortonesi Di Origine Controllata
Favorita

VITIGNO: Favorita

Vitigno autoctono originario del Roero, si è ambientato benissimo sui nostri terreni argilloso calcarei. Presenta colore paglierino tenue con riflessi verdolino chiari.

Al naso la nota di testa di pompelmo si lega a sentori di biancospino e pesca bianca. In bocca manifesta un buon corpo unito a un'acidità rinfrescante ed a una sapidità persistente

ZONA DI COLTIVAZIONE:

Viguzzolo - Villaromagnano

ESPOSIZIONE ED ALTIMETRIA:

Est - Sud Est, 250 mt sul livello del mare

TERRENO:

argilloso calcareo
profondo

FORMA DI ALLEVAMENTO:

Guyot
Carico: 10 gemme/pianta

DENSITA' D'IMPIANTO:

4.200 ceppi/ha

VINIFICAZIONE:

Raccolta manuale intorno al 20 settembre, criomacerazione di 6 ore in atmosfera inerte; fermentazione a temperatura controllata a cui seguono 7 mesi di affinamento su fecce fini costantemente risospese



Cantina Sociale di Tortona Sca - Via Muraglie Rosse n. 5, 15057
Tortona (AL) Italia

T. *39 0131 861265 - info@cantinatortona.it -
www.cantinatortona.it