

Fallegro Langhe Favorita DOC

Wir sind es gewohnt, den Vermentino als eine Rebe zu betrachten, die die Hitze und die Nähe zum Meer liebt. Aber nur wenige wissen, dass im Piemont, weit entfernt von den Küsten und in einem viel kontinentalerem Klima, mit der Favorita eine Rebsorte angebaut wird, die als die piemontesische Version des Vermentino gilt. So wie die originale Vermentino-Rebe belebt auch die Favorita-Traube frische und duftende Weine sind. Fallegro ist einer der ersten im Piemont erzeugten Favorita-Weine. Poderi Gianni Gagliardo produziert ihn in sorgfältiger Verarbeitung, die von einer strengen Auswahl im Weinberg ausgeht. Jede Parzelle wird separat vinifiziert und erst am Ende der Verarbeitung mit den anderen Parzellen gemischt. Danach folgt eine etwa viermonatige Reifung in Stahl und anschließend die Abfüllung in Flaschen.



Poderi 
Gianni Gagliardo

Hersteller:	Gianni Gagliardo
Region:	Piemont
Rebsorte:	95% Favorita 5% ergänzende Trauben
Qualitätsstufe:	DOC
Farbe:	Lemon-green
Ausbau:	Edelstahltank
Alkoholgehalt:	12,5% Vol.
Inhalt:	0,75 L
Trinktemperatur:	10°-12° C
Geruch:	Zitrus- & Blumennoten
Geschmack:	spritzig und erfrischend fruchtig
Essensbegleitung:	Aperitif und Fisch
Beste Trinkzeit:	ab sofort bis 2-3 Jahre nach Auslese
Lagerfähigkeit:	ca. 3 Jahre
Allergenhinweis:	enthält Sulfite



SALUVINO