

Ressia

LANGHE DOC FAVORITA "LA MIRANDA"

 **Denominazione** Langhe DOC Favorita

 **Vitigno** Favorita

 **Vigneto**

Comune: Neive
Sottozona: Canova
Estensione: 0.5 ha
Resa/ha: 50/60 quintali
Età: 1987-1990

Caratteristiche

Altitudine: 380 metri s.l.m.

Esposizione: sud

Densità: 4300 viti/ha

Allevamento: Guyot

La lavorazione del vigneto avviene secondo metodi di lotta integrata, a basso impatto ambientale, con tecniche studiate solo per la realizzazione di questo vino.

 **Epoca di vendemmia** Primi giorni di ottobre, a seconda del grado di maturazione fenolica e delle condizioni climatiche.

 **Metodo di raccolta** A mano in cassette forate, al fine di permettere una buona aerazione dell'uva, al mattino presto dalle 6.00 alle 8.00 per avere una temperatura dell'uva bassa. Tali cassette vengono trasportate in cantina per essere pigia-diraspate come per un vino rosso con l'aggiunta di ghiaccio secco sia in pigiatura che in vasca, per portare immediatamente la temperatura del mosto a 9 gradi di temperatura.

Inizia la criomacerazione per 26 ore a 9°C per una macerazione di 24 ore.

Si passa poi alla pressatura per separare le bucce e i vinaccioli.

Inizia la fermentazione, effettuata a basse temperature: 10°-11°C, molto lenta 35 giorni circa. Si procede alla svinatura e si inizia la decantazione in vasche di acciaio alla temperatura di 3°C per circa 15 giorni. Viene ripetuta la stessa operazione per 4 volte, al fine di raggiungere un illimpidimento adeguato in maniera naturale, senza nessun uso di sostanze chiarificanti. Da questo momento inizia la fase di affinamento in vasche di acciaio inox e poi si procede all'imbottigliamento.

 **Note degustative**

Colore: giallo paglierino intenso

Profumo: fruttato, suadente e persistente.

Gusto: ricco, pieno e rotondo, di grande persistenza con note di agrumi.

Abbinamenti gastronomici: pesce crudo, crostacei, carni bianche, ottimo per pesce e carne alla griglia.

Temperatura di servizio: 10°-12°C

Titolo alcolometrico: 14%

Estratto secco: 29 g/l

Acidità totale: 6 g/l

Produzione annua: 2.000 bottiglie



Azienda Agricola Rattia di Rattia Fabrizio

Via Canova 28 | 12058 Neive (CN) | tel. +39 0173 677305 | fax +39 0173 062192 | cell. +39 333 6900131
info@rattia.com | www.rattia.com

Ressia

LANGHE DOC FAVORITA "LA MIRANDA"

 **Appellation** Langhe DOC Favorita

 **Variety** Favorita

 **Vineyard**
Township: Neive
Subzone: Canova
Area: 0.5 hectare
Yield/hectare: 5-6 tonnes
Age: 1987-1990

Features:

Altitude: 380 metres above sea level

South-facing

Density: 4300 plants/hectare

Guyot-pruned

Low-environmental impact, integrated pest control with viticultural practices optimised for this specific wine.

 **Harvest period** Beginning of October, according to phenolic ripening and weather.

 **Harvest method** By hand, with perforated crates to maximise ventilation of the grapes; early in the day, between 6 and 8 a.m. to maintain low grape temperature. The crates are transported to the cellar for destemming and crushing as per red wine vinification, with the addition of dry ice during both crushing and after in the vats to cool the must immediately to 9°C. Cold maceration takes place for 26 hours at 9°C and then continues for another 24 hours.

The must is then pressed to separate skins and pips.

Fermentation is cold and slow, taking place at 10°-11°C and lasting up to 35 days. The must is racked, decanted into steel tanks and rests at 3°C for about 15 days. This procedure is repeated four times, thus clarifying the wine naturally without the use of fining compounds. The wine is aged in stainless steel tanks and then bottled.

 **Tasting notes**

Colour: deep straw yellow

Nose: appealingly fruity and lingering.

Palate: rich, full and round; long finish with citrus notes.

Food pairings: raw fish, shellfish, poultry and pork, excellent with grilled fish or meat.

Serving temperature: 10°-12°C

Alcohol by volume: 14%

Dry extract: 29 g/l

Total acidity: 6 g/l

Annual production: 2000 bottles.



Azienda Agricola Rattia di Rattia Fabrizio

Via Canova 28 | 12058 Neive (CN) | tel. +39 0173 677305 | fax +39 0173 062192 | cell. +39 333 6900131
info@rattia.com | www.rattia.com