

# 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