



**Fallegro
Langhe Favorita doc**

2017

44° VENDEMMIA

Descrizione Annata

L'annata 2017 è stata calda e asciutta. Il leggero anticipo vegetativo è coinciso con una gelata primaverile di particolare intensità che ha colpito molte parti d'Europa. Questa è stata una prima causa di diminuzione di quantità. La scarsità di precipitazioni è stata la seconda causa. A livello fisiologico le piante hanno sfruttato al meglio la poca pioggia di inizio settembre, ed hanno quindi maturato bene degli acini mediamente più piccoli e concentrati del solito.

FALLEGRO
Gianni Gagliardo

Uvaggio: Favorita (vermentino) - **Epoca di vendemmia:** Settembre
Vigneti: Roero - **Macerazione:** in parte - **FML:** 10% -
Affinamento: inizialmente "sur lie", poi sosta di 4 mesi in acciaio
prima dell'imbottigliamento

Analisi Chimiche: Alcol:
13 % - Acidità Totale: 6 gr/l -
Estratto secco: 20 g/l

Note

Fallegro 2017 è particolarmente ricco e saporito. In quest'annata il suo classico carattere fresco e fragrante è completato da una densità inusuale, frutto della concentrazione degli acini in un'annata calda e asciutta.