



**Fallegro  
Langhe DOC Favorita  
2020**

**Descrizione annata**

L'annata 2020 è iniziata all'insegna di un inverno mite, con poche precipitazioni, ed è proseguita con una ripresa vegetativa omogenea. Nel mese di Maggio e fino a Giugno non sono mancate le piogge, che hanno determinato un rallentamento nello sviluppo vegetativo ed un buon accumulo idrico nel terreno che ha aiutato le piante ad affrontare i mesi estivi. L'andamento climatico autunnale è stato ideale, quindi tutte le varietà sono arrivate alla vendemmia in condizioni ottimali. In conclusione possiamo affermare di essere di fronte ad un'ottima annata.



**Uvaggio:** Favorita (Vermentino) + 5% di uva complementare - **Epoca di vendemmia:** dal 15 al 25 Settembre 2020 -  
**Vigneti:** zona del Roero- **Macerazione:** parziale - **FML:** 10% - **Affinamento:** "sur lie" per 4 mesi

**Dati**

Alcol:12,5 % - Acidità totale: 5,90 gr/l – Estratto secco: 19 g/l

**Note di cantina**

La qualità della vendemmia è stata LA buona notizia del 2020. Fallegro porta nel calice questa qualità con un vino già apprezzabile in gioventù, ma che darà grandi emozioni anche negli anni a venire.

**Note di degustazione**

---

---

---