



**Fallegro
Langhe DOC Favorita
2021**

Descrizione annata

L'annata 2021 è iniziata con un inverno mite seppur ricco di precipitazioni anche di carattere nevoso, che hanno garantito un'ottima dotazione idrica rivelatasi essenziale per il prosieguo della campagna, dimostratasi per la restante parte la meno piovosa degli ultimi anni. Con la primavera è iniziato un lungo periodo di bel tempo che si è protratto per tutta l'estate dove si sono registrate temperature in linea con le medie del periodo e senza eccessi, soprattutto nelle ore notturne. L'estate è poi proseguita regolarmente con scarse precipitazioni, contribuendo ad ottenere in vendemmia un quadro eccellente dal punto di vista fitosanitario e qualitativo.

In conclusione possiamo affermare che abbiamo ottenuto risultati sorprendenti in termini di qualità dell'uva forse anche in virtù della quantità di produzione non eccessiva.



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: 12,50 % - Acidità totale: 5,97 gr/l – Estratto secco: 19,6 g/l

Note di cantina

Il nostro Fallegro nasce nel 1974 come una delle prime vinificazioni di uva Favorita. Si tratta della versione piemontese del vitigno Vermentino, che viene però coltivato lontano al mare, in un clima continentale ed in terreni sabbiosi, che lo caratterizzano e lo rendono fresco e salino.

Note di degustazione
