



Langhe DOC Favorita
Fallegro
2023
50° vendemmia

Descrizione annata

L'annata duemilaventitrè è iniziata con le incognite dovute all'andamento climatico anomalo dell'anno precedente caratterizzato da un lungo periodo di siccità. L'inverno, più freddo rispetto al precedente, si è protratto fino a fine febbraio con piogge significative che hanno permesso alla vite di riprendere la sua normale attività fisiologica. Lo sviluppo della pianta è proseguito poi regolarmente nonostante il contesto climatico altalenante: una prima parte della primavera è stata caratterizzata da pochissime piogge e invece i mesi di maggio e giugno da frequenti e talvolta consistenti perturbazioni e un clima generalmente fresco. L'estate è stata calda e stabile dal punto di vista meteorologico pur senza conseguenze significative legate allo stress idrico nei vigneti e permettendo così una notevole sanità dei grappoli. Le uve a bacca bianca sono giunte a maturazione con valori di acidità ottimi e una dotazione zuccherina equilibrata. Le uve a bacca nera hanno avuto uno sviluppo in condizioni ideali.

In conclusione, si prospetta un'annata con vini, eleganti equilibrati, piacevoli e di grande potenziale.



Uvaggio: Favorita (Vermentino) + 5% di uva complementare - **Epoca di vendemmia:** inizio settembre - **Vigneti:** zona del Roero - **Macerazione:** parziale - **FML:** 10% - **Affinamento:** "sur lie" per 8 mesi

Dati

Alcol: 12,50 % - Acidità totale: 6,00 gr/l – Estratto secco: 20 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
