

# PAOLA OBERTO

## Langhe doc FAVORITA

*Sansussì* 2023

Abbiamo chiamato questo Langhe Favorita “Sansussì”, una parola piemontese di chiara derivazione francese, come tutto il nostro dialetto. Significa “spensierato”, in accordo con il carattere festoso ed allegro di questo vino, perfetto per momenti conviviali.

Il Favorita corrisponde al vitigno Vermentino, originario della Liguria ma viene coltivato in Piemonte da secoli.

Normalmente se ne ricava un vino molto delicato perché si riservano a questo vitigno, molto robusto ed adattabile, le zone meno vocate agli altri vini del Roero.

Il nostro vigneto invece, sito nelle Langhe, ha un'esposizione a sud-ovest, ad un'altitudine elevata di 350 m, su terreni limoso-argillosi con vene gessose...

caratteristiche idonee normalmente a vini rossi importanti. Questo *terroir* dà origine ad uve ben mature e ricche, da cui si ottiene quindi un Langhe Favorita di buona struttura e di un'intensità non comune.

### Vigneto

Zona di produzione: Langhe

Vitigno: Favorita 100%

Vigneto: località San Michele di Cherasco

Superficie: 0,75 ha

Altitudine: 350 m s.l.m.

Esposizione: Sud-Ovest

Suolo: limoso-argilloso, calcareo

Sistema di allevamento: spalliera

Potatura: Guyot

Densità di impianto: 4700 piante/ha

Età del vigneto: 16 anni

Potatura secca, potatura verde, palizzata e vendemmia: manuali

### Vinificazione:

Dopo un'accurata vendemmia manuale in cassette forate, l'uva viene immediatamente pressata e poi chiarificata a freddo.

La fermentazione avviene a temperatura controllata, a circa 13°C, a cui segue la decantazione. Dopo 4 mesi di permanenza in tini di acciaio, il vino viene imbottigliato (questa annata il 31/01/2024) e lasciato riposare per 3 mesi in bottiglia.

### Note degustative:

Ha un colore giallo paglierino brillante, con riflessi verdognoli. Offre al naso un profumo intenso e ampio con note spiccate di pesca bianca, agrumi e fiori bianchi. In bocca sorprende per la sua mineralità, freschezza e persistenza, regalando sensazioni erbacee ed un retrogusto che ricorda la mandorla.

### Abbinamenti:

Il Langhe Favorita *Sansussì* va servito ad una temperatura tra gli 8 e i 10°C.

È un vino di buona struttura, ideale per l'aperitivo, ma ottimo anche se abbinato ad antipasti e a piatti di pesce.

### Eco-sostenibilità

bottiglia leggera: consumo inferiore di CO2 in produzione e di carburante per trasporto;

tappi di sughero naturale/agglomerato: 100% riciclabile, bilancio CO2 negativo (crescita e produzione assorbono più CO2 di quanto emettono lavorazione e trasporto); impiego di energia rinnovabile ; confezioni: 100% riciclabili



### Dati enologici:

Vino bianco secco

Alcol: 13% vol

Acidità totale: 5,6 g/l

Zuccheri residui: 0,1 g/l

Solforosa totale: 59 mg/l