



PASQUALE PELISSERO
Wine Passion in Neive

Langhe Favorita "Emanuella" D.O.C.

Vitigno: 100% Favorita.

Sistema di allevamento: Guyot.

Vigna: vigneti in neve 400 m.s.l.m. di 15/20 anni.

Esposizione: sud-ovest.

Terreno: marnoso-calcareo.

Vinificazione: vendemmia tardiva a fine ottobre con i grappoli intaccati da botrytis cinerea o muffa nobile. spremitura dell'uva con immediata separazione del succo dalle bucce. Fermentazione lenta in barriques per 40 giorni.

Invecchiamento: affinamento in acciaio per tre mesi e dopo in bottiglia.

Imbottigliamento: fine marzo.

Ceppi per ettaro: 5,000.

Resa per ettaro: 90 ql/ha -1.8 kg per pianta.

Gradazione alcolica: 14%.



Azienda Agricola Pelissero Pasquale

Cascina Crosa, 2 - 12057 - Neive (CN) - Italy

Tel. +39 328 2028446 / +39 0173 67376 - Fax: +39 0173 67376

Email: info@pasqualepelissero.com - Web: www.pasqualepelissero.com - P.IVA: 02924190040