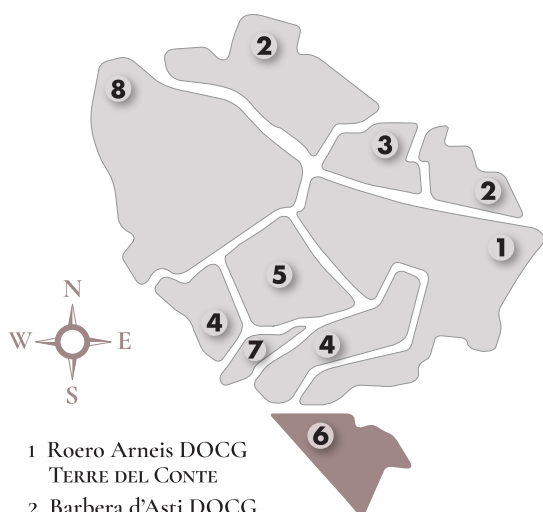




## TENUTA LARAMÈ



- 1 Roero Arneis DOCG  
TERRE DEL CONTE
- 2 Barbera d'Asti DOCG
- 3 Piemonte DOC Bonarda
- 4 Roero DOCG Loreto (Nebbiolo) TUMLIN
- 5 Barbera d'Alba DOC Superiore GARAVAGNA
- 6 Langhe DOC Favorita TERRE DEL SINDIC**
- 7 Cisterna d'Asti DOC Superiore  
(Croatina) - SANTA LUCREZIA
- 8 EQUILIBRIO  
NATURA



## TERRE DEL SINDIC

### Langhe

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

### Favorita

Annata

2025

Un inizio piovoso e una bassa fertilità hanno contenuto le rese, aumentando la concentrazione.

L'estate precoce ha favorito una maturazione rapida e omogenea.

Le piogge in vendemmia, inizialmente critiche, hanno sostenuto la piena maturità aromatica.

Il risultato sono vini bianchi dai profumi generosi, con una struttura più marcata del consueto.

Un'annata equilibrata, in cui freschezza e volume convivono con maggiore profondità.

### Vitigno

100% Favorita.

### Vigneto

Il vigneto storicamente appartenente al sindaco del paese (il "sindic"), acquistato negli anni '80 dalla famiglia Povero.

**Forma di allevamento:** tradizionale a contro spalliera con potatura a guyot.

**Ettari:** 2,1

**Numero bottiglie:** 19,000

**Terreno:** ricco di sabbie e argille calcaree.

*Vigneti certificati biologici da Valoritalia.*

### Vinificazione

Diraspatura e raffreddamento del diraspato a 10/12°C

Pressatura soffice a 0,6 Atm

#### Fermentazione

**Contenitori:** vasche acciaio inox termocondizionate.

**Temperatura:** 15/16°C

**Durata:** 15/20 giorni.

**Affinamento:** 2/3 mesi sur-lie in vasche di acciaio inox.

### Note dell'enologo

Un vino fresco, delicato e sottile, che sa essere espressivo senza peccare di prepotenza.

**Colore:** oro pallido con riflessi verdolini.

**Aromi:** intensi e freschi con note precise di nespola, melone invernale, biancospino, erbe aromatiche e agrumi.

**Sapore:** secco e fresco, con una beva gradevole.

**Temperatura di servizio:** 8-10°C.

**Abbinamenti:** Risotto alla finanziaria, risotto agli asparagi, sushi, caprini freschi, insalata russa, vitello tonnato, piatti a base di pesce.

**Gradazione Alcolica:** 12,5% vol

**Estratto:** 20 g/l

**Durata:** Ottimo nei 2 anni successivi alla vendemmia.

