



MALVIRA'

azienda agricola



Bric VDT

Trauben: Arneis 90%, Favorita 10%

Herkunft: verschiedenen

Boden: kalkhaltiger Lehm, leicht sandig

Erntezeit: September

Vinifizierung: Fermentation im Edelstahlfass

Das Alterwerden: Reifung im Edelstahlfass für 4 bis 8 Monate.

Farbe: strohgelb, mit grünlichem Schimmer

Der Duft: frisches Obst und Zitrusfrüchte

Geschmack: frisches Obst

Alkohol gehalt: 13-14 %

Serviervorschlag: Ideal mit leichten Appetitanregern, Salaten, Fisch und Frischkäse

Herkunft

verschiedenen

Azienda Agricola Malvirà dei F.lli Damonte
Case Sparse, 144 - Loc. Canova - 12043 Canale d'Alba (CN)
Tel. +39.0173.978145 - Fax +39.0173.959154 - malvira@malvira.com
www.malvira.com