



MALVIRA'

azienda agricola



Langhe Bianco Tre Uve D.O.C.

Trauben: 40% Chardonnay, 40% Sauvignon,
20% Arneis 20%

Herkunft: Saglietto e Trinità

Boden: kalkhaltiger Lehm, leicht sandig

Erntezeit: September

Vinifizierung: Fermentation im Edelstahlfass

Das Alterwerden: Ausbau in Eichenfässern für 10-12
Monate und 12 Monate in der Flasche

Farbe: gelb

Der Duft: fruchtig, mit Honig, Nüssen und Buttersauce

Geschmack: Intensiv, mit Zitrus-Stück Brot und Vanille

Alkohol gehalt: 12.5 – 13.5%

Serviervorschlag: Lachs, Schweinefleisch, Geflügel, Pasta,
Saucen

Herkunft

Saglietto e Trinità

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