



# MALVIRA'

azienda agricola



## Langhe Favorita D.O.C.

**Trauben:** 100% Favorita

**Herkunft:** Saglietto, Trinita' und Bossola

**Boden:** Lehmig, kalkhaltig, leicht sandig

**Erntezeit:** September

**Vinifizierung:** Fermentation im Edelstahlfass

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

**Farbe:** gelb

**Der Duft:** Ananas, frische Früchte und weiße Blumen

**Geschmack:** frisch

**Alkohol gehalt:** 12 - 13.5 %

**Serviervorschlag:** perfekt mit leichten Appetitanregern, Salaten, Fisch, Früchten und Frischkäse

## Herkunft

Saglietto, Trinità e Bossola

**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