



# MALVIRA'

azienda agricola



## Roero Arneis Classico D.O.C.G.

**Trauben:** Arneis 100%

**Herkunft:** Renesio, Trinità, Saglietto und Bordoni

**Boden:** kalkhaltiger Lehm, leicht sandig

**Erntezeit:** September

**Vinifizierung:** Fermentation im Edelstahlfass

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

**Farbe:** gelb

**Der Duft:** frisches Obst und Zitrusfrüchte

**Geschmack:** frisch, spritzig und fruchtig

**Alkoholgehalt:** 12.5 – 13.5 %

**Serviervorschlag:** als Aperitiv, mit frischem Fisch, Meeresfrüchten, Huhn, leichten Nudelgerichten und jungem Käse

## Herkunft

**Renesio, Trinità e Saglietto**

**Azienda Agricola Malvira'** 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