



MALVIRA'

azienda agricola



Roero Arneis Saglietto D.O.C.G.

Trauben: Arneis 100%

Herkunft: Saglietto

Boden: kalkhaltiger Lehm, leicht sandig

Erntezeit: September

Vinifizierung: Fermentation im Edelstahlfass

Das Alterwerden: 50% in Holzfässern von 450 Liter für 10 Monate, 50% in Stahl

Farbe: gelb

Der Duft: Intensiv, fruchtig, mit Noten von Vanille und geröstetem

Geschmack: tropische Frucht, dicht und Honig

Alkohol gehalt: 12.5 - 13.5%

Serviervorschlag: Suppen, Lachs, Nudeln, Risotto mit Gemüse, Käse

Herkunft

Saglietto

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