



MALVIRA'

azienda agricola



Bric VDT

Type de raisins : 90% Arneis et 10% Favorita

Assemblage: Différents

Typicité du sol : Argileux, calcaire, sableux

Période de vendange : Septembre

Vinification : Fermentation et maturation en petites cuves d'acier pendant 4 à 8 mois

Maturation : 4-8 mois dans des fûts en bois

A l'œil : Jaune paille avec des reflets verdoyants

Au nez : Fruits frais et agrumes

Au palais : Fruits frais, jeunes et agréables

Degré : 13-14 %

Accords mets et vins : Idéal pour les entrées, la salade, le poisson et le fromage frais

Vignes

Différents

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