



MALVIRA'

azienda agricola



Langhe Bianco D.O.C.

Type de raisins: 100% Sauvignon Blanc

Assemblage : Saglietto

Typicité du sol : Argileux, calcaire

Période de vendange : Septembre

Vinification: Fermentation en petites cuves d'acier

Maturation: Maturation en petites cuves d'acier pendant 6 mois

A l'œil : Jaune paille

Au nez : Fruits tropicaux, ananas, abricot et miel

Au palais : Fruits tropicaux, pêche blanche, pomme verte

Degré : 12.5 - 13.5%

Accords mets et vins : salade, poisson, fruits de mer, poulet, fromage de chèvre

Vignes

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