



MALVIRA'

azienda agricola



Langhe Bianco Tre Uve D.O.C.

Type de raisins : 40% Chardonnay, 40% Sauvignon, 20% Arneis

Assemblage : Saglietto et Trinità

Typicité du sol : Argileux, calcaire

Période de vendange : Septembre

Vinification : Fermentation dans une cuvette en chêne et séparer pour chaque variété

Maturation : Maturation dans fûts en chêne per 10-12 mois et 12 mois en bouteille

A l'œil : Jaune paille

Au nez : Fruité avec du miel, noisette et crémeux

Au palais : Intense, agrumes avec croûtes de pain et vanille

Degré : 12.5 - 13.5%

Accords mets et vins : Saumon, viande de porc, viande blanche, pâtes, sauces

Vignes

Saglietto et Trinità

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