



MALVIRA'

azienda agricola



Langhe Favorita D.O.C.

Type de raisins : 100% Favorita

Assemblage : Saglietto, Trinità et Bossola

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

Au nez : Ananas, fruits frais et fleur blanche

Au palais : Fruits frais, jeunes et agréables

Degré : 12 - 13.5 %

Accords mets et vins : Idéal avec un apéritif, entrées, salade, le poisson, les fruits et le fromage frais

Vignes

Saglietto, Trinità et Bossola

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