



# MALVIRA'

azienda agricola



## Roero Arneis Classico D.O.C.G.

**Type de raisins :** 100% Roero Arneis

**Assemblage :** Renesio, Trinità, Saglietto et Bordoni

**Typicité du sol :** Argileux, calcaire et sableux

**Période de vendange :** Septembre

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

**Maturation :** 4-8 mois en petites cuves d'acier

**A l'œil :** Jaune paille

**Au nez :** Fruits frais, agrumes

**Au palais :** Frais, avec du goût, fruité

**Degré :** 12.5 – 13.5 %

**Accords mets et vins :** Entrées, poisson frais, les fruits de mer, le poulet, le fromage frais, les pâtes aux légumes

## Vignes

**Renesio, Trinità et Saglietto**

---

**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