



MALVIRA'

azienda agricola



Langhe Bianco Tre Uve D.O.C.

Varietà di Uva: 40% Chardonnay, 40% Sauvignon, 20% Arneis

Origini: Saglietto e Trinità

Tipo di Terreno: Argilloso e calcareo

Periodo di Raccolta: Settembre

Vinificazione: Fermentazione in fusti di rovere separata per varietà

Maturazione: maturazione in fusti di rovere per 10-12 mesi e 12 mesi in bottiglia

Colore: giallo paglierino

Profumo: fruttato con miele, nocciole e burroso

Sapore: intenso, agrumi con crosta di pane e vaniglia

Gradi: 12.5 - 13.5%

Abbinamenti: salmone, maiale, carne bianchi, pasta, salse

Vigneti

Saglietto e 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