



MALVIRA'

azienda agricola



ランゲ・ビアンコ・トレ・ウーヴェ D.O.C.

ブドウ品種: シャルドネ 40%・ソーヴィニヨン・ブラン 40%・アルネイス 20%

ブドウ畑: サリエット、ブランジェ、トゥリニータ

土壌: 石灰粘土質

収穫時期: 9月

醸造: 各品種をそれぞれをフレンチオークの木樽にて発酵

熟成: 10-12ヶ月間木樽にて熟成後、12ヶ月間瓶内で熟成
色彩: 麦わら色

香り: 蜂蜜、ヘーゼルナッツ、バター

味わい: 柑橘類、パンの耳、バニラ

アルコール度数: 12.5-13.5%

料理との相性: サーモン、豚肉、白い肉類、重めのパスタ

ブドウ畑

サリエット ブランジェ レネージオ