



MALVIRA'

azienda agricola



ロエロ・アルネイス・クラシコ D.O.C.G.

ブドウ品種: ロエロ アルネイス 100%

ブドウ畑: レネージオ、トリニータ、サリエット、ボランジェ、ボルドーニ

土壌: 砂質が少しまこっておし石灰粘土質

収穫時期: 9月

醸造: ステンレスタンクにて発酵

熟成: 4ヶ月から8ヶ月間ステンレスタンクにて熟成

色彩: 淡い黄色

香り: フレッシュフルーツ、柑橘類

味わい: フレッシュでフルーティーな味わい

アルコール度数: 12.5-13.5%

料理との相性: 食前酒として、生魚、シーフード、鶏肉、パスタ、フレッシュタイプのチーズ

ブドウ畑

レネージオ レネージオ サリエット ブランジェ

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