



MALVIRA'

azienda agricola



ロエロ・アルネイス・サリエット D.O.C.G.

ブドウ品種: アルネイス 100%

ブドウ畑: サリエット

土壌: 石灰粘土質

収穫時期: 9月

醸造: ステンレスタンクと木樽で発酵

熟成: 50%はステンレスタンクにて、50%は450リットルのフレンチオークの樽にて10ヶ月熟成

色彩: 麦わら色

香り: フルーツ、燻ったような焦げた香り、バニラ

味わい: トロピカルフルーツ、蜂蜜を思わせるこくのある味わい

アルコール度数: 12.5-13.5%

料理との相性: スープ、サーモン、パスタ、野菜のリゾット、チーズ

ブドウ畑

サリエット

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