

MALVIRA'

LANGHE DOC BIANCO TREUVE

Varietà di Uva: Chardonnay, Sauvignon Blanc, Arneis

Vinificazione: inizio fermentazione in acciaio, fine fermentazione e maturazione in fusti di legno di rovere

Colore: dal giallo paglierino al dorato intenso

Profumo: di frutta fresca e leggera tostatura nei primi 5-6 anni, con l'evoluzione si arricchisce di nocciola, burro e agrumi canditi

Sapore: definito da una nota acidula e retrogusto amarognolo, vira sul dolce col passare degli anni

Abbinamenti: in buona compagnia, aperitivo, carne cruda, tajarin al tartufo, fonduta

Caratteristiche: Invecchiamento in bottiglia anche per lunghi periodi (15-20 anni).

Annata: 2020

Alcol: 12,5% vol.

Formato: 750ml / 1500ml

Contiene solfiti – prodotto in Italia



MALVIRA'

**Az. Agricola Malvirà
dei F.lli Damonte
società agricola semplice**

Via Case Sparse, 144 - Loc. Canova
12043 Canale d'Alba (CN)
Tel. +39.0173.978145 - Fax +39.0173.959154
e-mail: malvira@malvira.com

www.malvira.com