

MALVIRA'

RIVE GAUCHE ROSÉ SPUMANTE EXTRA BRUT

Vinificazione: fermentazione e presa di spuma in vasche di acciaio.
Maturazione sui lieviti a temperatura controllata. La
rifermentazione è dovuta al solo residuo zuccherino del vino base

Colore: rosa pallido (buccia di cipolla)

Profumo: di piccoli frutti rossi, pesca bianca e richiami di melograno

Sapore: equilibrato, asciutto, fresco ma non aspro, perlage fine e
persistente

Abbinamenti: ottimo come aperitivo...e con tutto!

Caratteristiche: Biologico certificato a partire dalla vendemmia 2019.

Annata: NV

Alcol: 11% vol.

Formato: 750ml

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