

MALVIRA'

RIVE GAUCHE 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: giallo paglierino scarico

Profumo: floreale, fruttato con pesca bianca e leggermente erbaceo

Sapore: equilibrato, sapido, perlage fine e persistente

Abbinamenti: ottimo come aperitivo! Da abbinarsi a insalate estive, pasta, pesce, frutti di mare, pollo

Il cocktail di Malvirà:

12 E MES - "dudes e mes"

Rive Gauche & Birbet Malvirà, gin, menta, lime

Annata: NV

Alcol: 12% 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