

MALVIRA'

LANGHE DOC BIANCO TREUVE

VARIETÀ DI UVA: Chardonnay, Sauvignon Blanc, Arneis

TIPO DI TERRENO: argilloso, calcareo, tendente al sabbioso

ESPOSIZIONE: Nord, Sud, Ovest, Est

VENDEMMIA: manuale da fine agosto a settembre

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

PRODUZIONE MEDIA: 15.000 bottiglie 0.750 lt
disponibile anche in formato Magnum da 1,5lt

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).



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