



MALVIRA'

azienda agricola



Langhe Sauvignon D.O.C.

Varietà di uva: 100% Sauvignon Blanc

Vigneto: Saglietto e Cornarea

Tipo di Terreno: argilloso e calcareo

Periodo di Raccolta: settembre

Vinificazione: fermentazione in vasche di acciaio

Maturazione: in vasche di acciaio per 6 mesi

Gradi: 12.5 - 13.5%

Colore: giallo paglierino

Profumo: frutta tropicale, ananas, fiore di sambuco e mele

Sapore: frutti esotici, sambuco, ananas e sentori erbacei

Abbinamenti: asparagi e carciofi, pesce, crostacei, carni bianche, formaggi caprini

Vigneti

Saglietto e Cornarea

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