



Malvirà, 2020

Bianco delle Langhe DOC Treuve

Pays
Italie

Région
Piemont

Cépages

Sauvignon blanc, Arneis, Chardonnay

Température de service
9 - 12°C

Info allergènes

Contient des sulfites

Teneur en alcool
12.5%

Caractère

Fruité, équilibré, dense et long en bouche: tel se présente ce beau vin blanc de couleur ambre aux fins reflets violets. Au nez, des arômes plutôt puissants d'agrumes, de fruits exotiques (litchi, mangue), ainsi qu'une pointe de miel sont présents. Au palais, il est très frais, harmonieux, moelleux et souple. Des aspects floraux tels qu'acacia, avec de la vanille et du caramel viennent se joindre à l'arôme fruité; la finale présente une longueur moyenne agréable.

Type de vin



Les frais



Les fruités

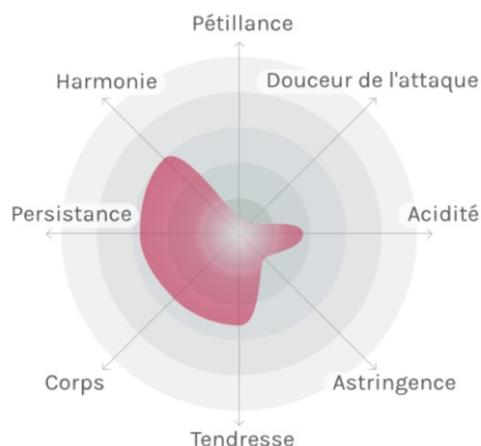


Les équilibrés

Producteur/Marque

Malvirà

L'Azienda Agricola Malvirà est située à quelques kilomètres d'Alba, au cœur de la région du Roero, à proximité de Canale die Azienda Agricola Malvirà. Une entreprise familiale emblématique de l'imagerie familiale italienne: les frères Damonte produisent des vins de qualité dans l'entreprise fondée par leur père. Tous deux partagent la passion du vin et se complètent à merveille: Massimo est responsable des vignes et Roberto de la cave. Toute la famille met la main à la pâte pour produire les vins issus de sept vignobles, dont le sol sableux et calcaire confère au vin sa fraîcheur minérale.



Accords mets-vin



Poissons grillé ou rôti