

MALAVASI

Bianco del Lago

DENOMINAZIONE: Vino Bianco

VITIGNO: Trebbiano di Lugana 80%, Sauvignon 20%

ZONA DI PRODUZIONE: Le uve provengono dalla zona sud del Lago di Garda

SESTO DI IMPIANTO: Allevamento a filari con potatura a guyot

AFFINAMENTO FERMENTAZIONE: In acciaio a temperatura controllata

COLORE: Paglierino intenso con riflessi verdognoli

NASO: Piacevole bouquet fruttato agli agrumi con gradevole nota floreale

BOCCA: Ottima fruttuosità e acidità molto equilibrata

ABBINAMENTI: Tutti i piatti a base di pesce, minestre, primi piatti di pasta e riso, carni bianche

GRADO ALCOLICO: 12,5% vol.

TEMPERATURA: 10 - 12° C

www.malavasivini.it

Denomination: Vino Bianco

Grape Variety: Trebbiano 80%, Sauvignon 20%.

Production Area: Our grapes come from the south part of Lake Garda.

Implantation Layout: Row crop with Guyot pruning.

Refinement and Fermentation: In steel at controlled temperature.

Colour: Deep straw-yellow with lime green notes.

Aroma: Pleasant fruity citrus bouquet with lime green notes.

Mouth: Excellent fruitfulness and very balanced sourness.

Food pairing Recommendations: All fish dishes, soups, pasta and rice starters, white meat.

Alcoholic Strenght: 12,5% vol.

Serving Temperature: 10 - 12° C

