

MALAVASI



Le Gaiard

VITIGNO: Trebbiano di Lugana 60%, Viogner 40%

ZONA DI PRODUZIONE: Le uve provengono dalle colline moreniche del lago di Garda

SESTO DI IMPIANTO: Allevamento a filari con potatura a guyot

AFFINAMENTO E FERMENTAZIONE: In acciaio a temperatura controllata dopo un'attenta vendemmia tardiva e 3 anni di affinamento in Barriques

COLORE: Paglierino intenso con riflessi verdognoli

NASO: Piacevole Bouquet fruttato agli agrumi e ai frutti tropicali

BOCCA: Ottima fruttuosità e complessità con acidità molto equilibrata

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

GRADO ALCOLICO: 14% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10/12° C

www.malavasivini.it