



MALGRÀ

Asti DOCG

Le uve moscato sono legate alla storia vitivinicola dell'area posta a sud del Piemonte, dove da sempre trovano il microclima ideale per dare origine a un vino spumante unico. La lenta fermentazione (in autoclave) a temperatura controllata portano questo spumante, dal moderato contenuto alcolico (intorno ai 7°), a mantenere intatte le caratteristiche di freschezza, fragranza e aromaticità tipiche dell'uva di origine.

UVA: moscato bianco.

RESA PER ETTARO: 78 q.

AFFINAMENTO: 3 mesi in vasche d'acciaio e 2 mesi in autoclave.

COLORE: giallo paglierino, con tipici riflessi dorati, spuma compatta e bel perlage.

PROFUMO: delicato e intenso, di muschio, fiori bianchi, limone e salvia.

GUSTO: inconfondibilmente fresco e dolce, gradevolissimo ed equilibrato.

ABBINAMENTO: adatto come aperitivo e in abbinamento a dolci e frutta a fine pasto.



AZIENDA VITIVINICOLA MALGRÀ

Via Nizza, 12 -14046 Mombaruzzo (AT)

Tel +39 0173.619119 - Fax +39 0173.619931

info@malgra.it

WWW.MALGRA.IT