



# MALGRÀ

## Gavi DOCG "MONTEBASTIA"

Il Cortese è uno dei più celebrati vitigni bianchi del Piemonte. Il suolo e il microclima, particolare per la brezza marina che arriva sui vigneti dal non lontano mare Ligure, rendono il territorio particolarmente vocato alla sua coltivazione. Il vino è ottenuto da un processo di fermentazione in acciaio a temperatura controllata, cui seguono 6 mesi di affinamento in vasca. Il risultato è un vino piacevole ed elegante, un bianco di buon carattere e personalità.

**UVA:** cortese.

**RESA PER ETTARO:** 95 q.

**AFFINAMENTO:** 6 mesi in vasche di acciaio.

**COLORE:** giallo paglierino con tipici riflessi verdolini.

**PROFUMO:** fresco, floreale, delicatamente fruttato con sentori di mela verde.

**GUSTO:** secco e armonico, con una piacevole acidità e un delicato sapore di frutta a polpa bianca e di frutta secca.

**ABBINAMENTO:** adatto per l'aperitivo, molto consigliato con antipasti freddi, piatti di pesce, crostacei e frutti di mare.



**AZIENDA VITIVINICOLA MALGRÀ**

Via Nizza, 12 - 14046 Mombaruzzo (AT)

Tel +39 0173.619119 - Fax +39 0173.619931

info@malgra.it

**WWW.MALGRA.IT**