



MALGRA'

Piemonte DOC Chardonnay "INNUCE"

"Innuce" è ottenuto dalle uve prodotte nel vigneto di Piobesi d'Alba, nell'area collinare del Roero. La superficie vitata è di circa 1,50 ettari e il suolo è prevalentemente calcareo e argilloso. Dopo la vendemmia, le uve vengono fatte fermentare in barrique e nelle medesime avviene l'affinamento per 12 mesi. "Innuce" è un vino dal gusto pieno e armonico, di grande equilibrio e ottima struttura.

UVA: chardonnay.

RESA PER ETTARO: 110 q.

AFFINAMENTO: 12 mesi in barrique.

COLORE: giallo paglierino con tipici riflessi dorati.

PROFUMO: sentori di vaniglia e frutta matura a polpa bianca.

GUSTO: pieno, vellutato e armonico.

ABBINAMENTO: adatto ad aperitivi, pasta, risotto, crostacei e piatti di pesce.

AZIENDA VITIVINICOLA MALGRÀ

Via Nizza, 12 -14046 Mombaruzzo (AT)

Tel +39 0173.619119 - Fax +39 0173.619931

info@malgra.it

WWW.MALGRA.IT