

## 2018 Treuve Langhe bianco DOC

Malvira | Piemont

Der Langhe Bianco Treuve von Malvira stammt aus Weinbergen rund um Canale im Roero-Gebiet. Die Trauben reifen auf kalkhaltigen, teils lehmigen Böden in rund 260 bis 320m Höhe. Die Rebenstöcke der Assemblage aus Chardonnay, Sauvignon Blanc und Arneis sind zwischen 25 und 35 Jahre alt und werden biologisch bewirtschaftet. Das Klima im Jahrgang 2018 war insgesamt ausgeglichen mit warmen Tagen und kühlen Nächten, was eine gute Reife und stabile Säurestruktur ermöglichte. Nach der selektiven Handlese werden die drei Rebsorten getrennt vinifiziert. Die Gärung erfolgt temperaturkontrolliert, anschließend reifen die Grundweine für 10 bis 12 Monate in französischen Eichenfässern. Danach wird der Treuve cuvétiert und ruht für ein weiteres Jahr in der Flasche. Ziel ist es, die Sorten harmonisch zu verbinden, Frische zu bewahren und Komplexität zu fördern, ohne dass das Holz dominiert. Im Glas zeigt sich ein strohgelber Wein mit goldenen Reflexen. In der Nase Aromen von Honig, reifer Ananas, Haselnuss und Kräutern. Am Gaumen kraftvoll, mit ausgewogener Säure, dezenter Würze und langem, mineralisch geprägtem Abgang. Der Jahrgang 2018 bringt Struktur und Frische und besitzt das Potenzial für eine hervorragende Entwicklung.



### Sensorik

<b>Farbe</b>	goldgelb
<b>Duft</b>	Haselnuss, Ananas, Eukalyptus
<b>Geschmack</b>	komplex, ausgewogogene Säure, cremig

### Wissenswertes

<b>Ausbau</b>	Barrique, Edelstahl, großes Holzfass
<b>Trinkreife</b>	2025-2035
<b>Trinktemperatur</b>	10-12°C

### Speiseempfehlung

Blauschimmelkäse, kräftiges Thunfischtartar, geschmortes Wildgeflügel

### Produzent

Der Name des Weingutes, Malvirà, lässt sich von den Wörtern Mal (schlecht) und Vira (Position) im piemontesischen Dialekt ableiten. Er bezieht sich auf die Lage der ursprünglichen Kellerei, die im Gegensatz zu der üblichen Südausrichtung eine Nordausrichtung hatte. Malvira wurde in den fünfziger Jahren durch Giuseppe Damone, einem Vordenker und passionierten Liebhaber der Weine des Roero-Gebietes gegründet. Heute wird Malvira von seinen beiden Söhnen Massimo und Roberto geleitet, die von Ihrem Vater die gleiche Leidenschaft für den piemontesischen Wein geerbt haben. Obwohl das Weingut im Laufe der Jahre auf 40 Hektar Rebfläche gewachsen ist, blieb die grundsätzliche Struktur familiär. Massimo kümmert sich um die Weinberge und Roberto um den Weinausbau und den Keller. Alle Weine, die auf dem Weingut Malvira entstehen werden mit dem Ziel produziert, das Gebiet Roero in seiner elegantesten und reinsten Form zu reflektieren. Entstanden sind frische, vielschichtige und lagerfähige Arneis sowie charaktervolle, tanninreiche und langlebige Rotweine aus Barbera- und Nebbiolotrauben.

<b>Gründungsjahr</b>	in den 1950er Jahren
<b>Anzahl der Mitarbeiter</b>	5
<b>Rebfläche</b>	40 Hektar in den drei Gemeinden Canale, Monteu Roero und Castellinaldo
<b>Zahl produzierter Flaschen</b>	380 000
<b>Rebsortenspiegel</b>	Arneis, Favorita, Chardonnay, Sauvignon blanc, Barbera, Nebbiolo, Bonarda, Brachetto

Az.Agr. Malvira | Via Case Sparse 144 | Loc. Canova | IT 12043 Canale d'Alba