

## Rive Gauche Spumante Metodo Charmat Extra Brut

Malvira | Piemont

Der Rive Gauche Spumante Extra Brut von Malvira wird zu 100% aus Arneis gewonnen. Die Trauben wachsen in den Hügeln des Roero Gebietes bei Canale im Piemont. Die Reben sind durchschnittlich 30 bis 40 Jahre alt und stehen auf kalkhaltigem Lehmboden in Höhen um 300m. Das kontinentale Klima mit kühlen Nächten und warmen Tagen fördert feine Aromen und lebendige Frische. In der Kellerei erfolgt Erst- und Zweitgärung komplett im Edelstahl (Charmat-Methode), gefolgt von längerer Lagerung auf der Hefe bei kontrollierter Temperatur. Keine Dosage, also ein vollständiger Extra Brut-Ansatz, mit reiner Refermentation aus dem Basiswein. Das Ergebnis ist ein veganer, biologisch zertifizierter Sparkling mit klarer, trockener Reifernote.

Im Glas präsentiert er sich strohgelb mit feiner, lebhafter Perlage. Die Nase duftet nach weißem Pfirsich, zarten Blüten und einem leicht kräutrigen Unterton. Am Gaumen zeigt er sich trocken, frisch, ausgewogen und herzhaft mit elegantem, persistentem Finale. Struktur, Frucht und Mineralität sind perfekt abgestimmt.



### Sensorik

<b>Farbe</b>	hellgelb
<b>Duft</b>	Kräuter, weiße Blüten, weißer Pfirsich
<b>Geschmack</b>	frisch, elegante Perlage, frische Säure

### Wissenswertes

<b>Ausbau</b>	Methodo Charmat
<b>Trinktemperatur</b>	6-8°C

### Speiseempfehlung

Bruschetta, Lardo, Oliven

### 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