



**TERRE ROSSE**  
*Vallania*

## MALAGÒ

*Da una antica selezione di Grechetto gentile presente in azienda fin dalla sua nascita, si ottiene un Pignoletto fresco e profumato ma allo stesso tempo strutturato. Affina almeno 10 mesi in cantina prima della messa in commercio.*

Denominazione **Colli bolognesi Pignoletto Superiore DOCG**

Zona di produzione **Colli bolognesi**

Cuveè **100% Pignoletto**

Vendemmia **a mano in bins**

Gradazione alcolica **12,5% vol**

### *Degustazione*

Visiva **Colore giallo paglierino con riflessi dorati.**

Olfattiva **Aromi di frutta esotica e fiori bianchi con sensazioni lievemente speziate.**

Gustativa **Al palato si presenta fresco e morbido allo stesso tempo. Note agrumate con lievi sentori di vaniglia e mandorla.**

