



# MALVIRÀ

Via Case Sparse, 144 - Loc. Canova - 12043 Canale CN - Tel. 0173 978145  
Fax 0173 959154 - www.malvira.com - malvira@malvira.com

**Anno di fondazione:** 1974 - **Proprietà:** Massimo e Roberto Damonte  
**Fa il vino:** Roberto Damonte - **Bottiglie prodotte:** 350.000 - **Ettari vitati:** 36 + 6 in affitto - **Vendita diretta:** sì - **Visite all'azienda:** su prenotazione, rivolgersi a Mollie Lewis - **Come arrivarci:** dalla A21, uscita di Asti ovest, direzione S. Damiano.

*Sempre ad alti livelli i vini di Roberto e Massimo Damonte. La loro azienda si può ben considerare un saldo punto di riferimento del Roero, completa e di fascino anche per l'elegante Relais Villa Tiboldi. Quest'anno ci piace sottolineare la grande tenuta nel tempo del loro Roero, le cui vecchie annate, durante alcune degustazioni hanno sorpreso, onorando il loro lavoro e impreziosendo il valore del territorio.*

## ROERO RENESIO RISERVA 2006



**Tipologia:** Rosso Docg - **Uve:** Nebbiolo 100% - **Gr.** 13,5% - **€** 25 - **Bottiglie:** 9.000 - Granato limpido di media intensità. Olfatto ricco di fiori rossi e frutta, di intensa aromaticità. Diventa più intrigante svelando dolci spezie e fondo minerale. Fresco e sapido, piacevole corrispondenza. Finale ammandorlato. Coda di vitello.

## ROERO ARNEIS SAGLIETTO 2008 - € 12



Paglierino luminoso. Intrigante e articolato nei profumi. Dopo toni floreali di acacia e biancospino, concede una scia minerale di grafite molto bella. Sapido e di lungo sapore ammandorlato. Il 15% del vino matura 6 mesi in tonneau. Carpaccio di trota.

## LANGHE BIANCO TRE UVE 2008 - Chardonnay 40%, Sauvignon 40%,



Arneis 20% - € 12 - Apre la scena un articolato profumo di frutti maturi, seguiti da fiori d'acacia e nocciola zuccherata. Completo, in equilibrio, sapido e persistente. Un anno di barrique. Branzino al sale.

## LANGHE SAUVIGNON 2009 - € 9 - Varietale, intenso e piacevole



di sambuco, ortica, bosso e pesca di vigna. Corrispondente, freschissimo e di notevole persistenza. Camembert.

## ROERO ARNEIS RENESIO 2009 - € 10 - Al piacevole sentore di frutta,



ananas e banana, fanno eco cenni floreali e di miele. Modulato sulle morbidezze con finale sapido. Acciaio. Scampi.

## RENESIUM VENDEMMIA TARDIVA 2008 - Arneis 100% - € n.d.



Oro, dolci profumi vanigliati e di frutta sciroppata, scia balsamica. Morbido, dotato di sottile freschezza. Formaggi erborinati.

## BARBERA D'ALBA SUPERIORE 2006 - € n.d. - Rubino, aromi di spezie



e frutta sotto spirito. Gusto tostato, media persistenza e discreta freschezza. Arrosto.

## LANGHE FAVORITA 2009 - € 8 - Aromaticità fruttata e richiami floreali.



Si segnala per freschezza, con risalto fruttato piacevole. Acciaio. Pasta fredda.

## ROERO ARNEIS TRINITÀ 2009 - € 11 - Note di frutta ed erbe aromatiche.



Bocca di buon sapore, sapido e fine. Acciaio. Vitello tonnato.

## ROERO ARNEIS 2009 - € 8,50 - Per essere il vino base non manca di



finezza e anima vegetale. Semplice al gusto, con notevole sapidità. Insalata di riso.

## BIRBET MOSTO PARZIALMENTE FERMENTATO - Brachetto 100% - € 9



Aromatico, ricco sapore dolce, nobile freschezza. Intensa scia fruttata. Pesche al vino.

## ROERO MOMBELTRAMO RISERVA 2006