



# MALVIRA'

azienda agricola



## Barbera d'Alba San Michele D.O.C.

**Trauben:** 100% Barbera d'Alba

**Herkunft:** San Michele

**Boden:** kalkhaltiger Lehm, leicht sandig

**Erntezeit:** ende September

**Vinifizierung:** Fermentation im Edelstahlfass

**Reifung:** Reifung im französischen Eichenfaessern für 20 bis 24 Monate

**Farbe:** rubinrot

**Der Duft:** pläumen, Cassis, Kirsche und Vanille

**Geschmack:** intensive Frucht, Pflaumen und Cassis

**Alkohol gehalt:** 13 - 14%

**Serviervorschlag:** passt ausgezeichnet zu Schweinefleisch, Braten mit Polenta, Pilzen und im generellen zu recht fetten Gerichten

## Herkunft

San Michele

**Azienda Agricola Malvirà** dei F.lli Damonte  
Case Sparse, 144 - Loc. Canova - 12043 Canale d'Alba (CN)  
Tel. +39.0173.978145 - Fax +39.0173.959154 - malvira@malvira.com  
www.malvira.com