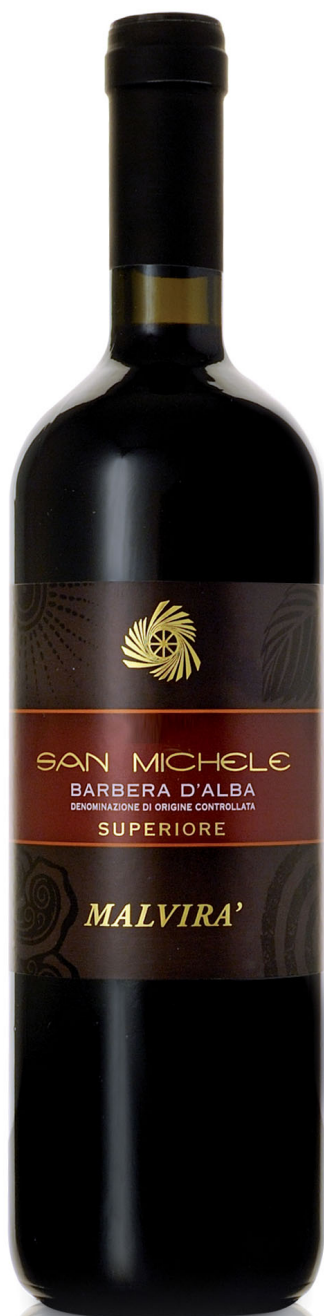


MALVIRA'

azienda agricola



Barbera d'Alba Superiore 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

Das Alterwerden: Reifung im Edelstahlfass
für 27 bis 30 Monate

Farbe: rubinrot

Der Duft: Pflaumen, Cassis, Kirschen und Beeren

Geschmack: intensiver Geschmack von Früchten und vanille

Alkohol gehalt: 13 -14%

Serviervorschlag: passt ausgezeichnet zu Schweinefleisch,
Braten mit Polenta, Pilzen und zu generell fettreicheren
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