



MALVIRA'

azienda agricola



Langhe Nebbiolo D.O.C.

Trauben: 100% Nebbiolo

Herkunft: Trinità and Mombeltramo

Boden: kalkhaltiger Lehm, leicht sandig

Erntezeit: Oktober

Vinifizierung: Fermentation im Edelstahlfass

Reifung: Reifung im französischer Eiche für 18 bis 24 Monate

Farbe: rubinrot

Der Duft: getrocknete Rose, Tabak, Gewürze

Geschmack: schwarzen Früchten, Tabak-, Gewürz- und Tannin

Alkohol gehalt: 13 - 14%

Serviervorschlag: Lamm, Steaks, Braten und anderen Hauptgängen

Herkunft

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