



MALVIRA'

azienda agricola



Roero Riserva Mombeltramo D.O.C.G.

Trauben: 100% Nebbiolo

Herkunft: Mombeltramo

Boden: kalkhaltiger Lehm, weiße Erde

Erntezeit: Oktober

Vinifizierung: Fermentation im Edelstahlfass

Das Alterwerden: Reifung im Edelstahlfass für mindestens 24 Monate und mindestens ein Jahr in der Flasche

Farbe: Rubinrot mit mit orangem Schimmer

Der Duft: schwarze Frucht, Schokolade, Gewürze und Minze

Geschmack: fruchtig, würzig mit Tannin

Alkohol gehalt: 13 - 14%

Serviervorschlag: Lamm, Steaks, Braten und generell mit Hauptgängen

Herkunft

Mombeltramo

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