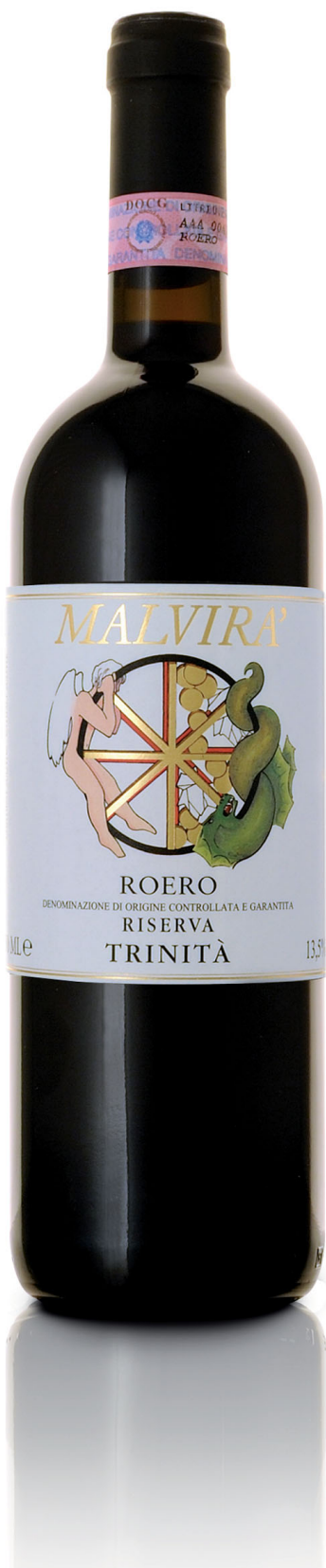


# MALVIRA'

azienda agricola



## Roero Riserva Trinità D.O.C.G.

**Trauben:** 100% Nebbiolo

**Herkunft:** Trinità

**Boden:** kalkhaltiger Lehm, leicht sandig und etwas sand

**Erntezeit:** Oktober

**Vinifizierung:** Fermentation im Edelstahltank

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

**Farbe:** Rubinrot mit orangem Schimmer

**Der Duft:** Gewürze, schwarze Früchte, getrocknete Rose und Minze

**Geschmack:** schwarze Frucht, elegant, Tannin

**Alkohol gehalt:** 13 - 14%

**Serviervorschlag:** Lamm, Steaks, Braten und generell mit Hauptgängen

## Herkunft

Trinità

**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