



MALVIRA'

azienda agricola



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

Type de raisins : 100% Barbera d'Alba

Assemblage : San Michele

Typicité du sol : Argileux et calcaire

Période de vendange : Octobre

Vinification : Fermentation en petites cuves d'acier

Maturation : 18-20 mois dans des fûts en bois

A l'œil : Rouge rubis

Au nez : Prune, cassis, cerise et vanille

Au palais : Fruits intense, prune et cassis

Degré : 13 - 14%

Accords mets et vins : Porc, champignons, pâtes à la sauce rouge, rôti avec de la polenta

Vignes

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