



MALVIRA'

azienda agricola



Barbera d'Alba Superiore 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 : Maturation 24-27 mois dans des fûts en bois

A l'œil : Rouge rubis

Au nez : Prune, cassis, cerise, fruits des bois

Au palais : Fort et intense avec le goût de fruits et de la vanille

Degré : 13 -14%

Accords mets et vins : Agneau, biftecks, rôti, plats chauds

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