



MALVIRA'

azienda agricola



Birbet Mpf

Type de raisins : 100% Brachetto Lungo del Roero

Assemblage : Saglietto, Prarino et Trinità

Typicité du sol : Argileux, calcaire

Période de vendange : Septembre

Vinification : Assemblage et stockage en petites cuves d'acier

Maturation : Refermentation en autoclave
Résidus de sucres 100-120 gr/l. Alcool da 4,5 a 7% vol

A l'œil : Rouge «déchargé»

Au nez : Epices, rose épicée, tabac

Au palais : Fraise, fruits des bois

Degré : 4.5 - 5.5%

Accords mets et vins : Desserts aux fruits, pannacotta

Vignes

Saglietto, Prarino et 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