



MALVIRA'

azienda agricola



Langhe Nebbiolo D.O.C.

Type de raisins : 100% Nebbiolo

Assemblage : Trinità et Mombeltramo

Typicité du sol : Argileux, calcaire, sableux

Période de vendange : Octobre

Vinification : Fermentation en petites cuves d'acier

Maturation : Maturation dans des fûts en bois

A l'œil : Rouge rubis

Au nez : Rose fanée, tabac, épices

Au palais : frutta nera, tabacco, spezie e tannico

Degré : 13 - 14%

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

Vignes

Trinità, Renesio et Prarino

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