



MALVIRA'

azienda agricola



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

Varietà di Uva: 100% Barbera d'Alba

Origini: San Michele

Tipo di Terreno: Argilloso e calcareo

Periodo di Raccolta: Ottobre

Vinificazione: Fermentazione in vasche di acciaio

Maturazione: maturazione per 24-27 mesi in fusti di legno

Colore: rosso rubino

Profumo: prugne, cassis, ciliegie e frutti di bosco

Sapore: poderoso e intenso con gusto di frutta e vaniglia

Gradi: 13 -14%

Abbinamenti: maiale, funghi, pasta con le salse rossi, arrosto con polenta

Vigneti

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