



MALVIRA'

azienda agricola



ランゲ・ロツソ・サン・グリエルモ D.O.C.

ブドウ品種: バルベーラ70%・ネッビオーロ25%・ボナルダ・
ピエモンテーゼ5%

ブドウ畑: サン グリエルモ、サン ミケーレ

土壌: 砂質が少し混じっている石灰粘土質

収穫時期: 10月

醸造: ステンレスタンクにて発酵

熟成: 18ヶ月から24ヶ月間木樽にて熟成

色彩: ルビー色

香り: ドライフラワーのバラ、タバコ、香辛料

味わい: 黒色の強いフルーツ、タバコ、香辛料、タンニンが強い

アルコール度数: 13-14%

料理との相性: 仔羊、ステーキ、ローストした肉、メインディッシュ

ブドウ畑

サングリエルモ