



MALVIRA'

azienda agricola



ロエロ・リゼルヴァ・レネージオ D.O.C.G.

ブドウ品種: ネッビオーロ 100%

ブドウ畑: レネージオ

土壌: 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: 24ヶ月間木樽にて熟成後、12ヶ月間瓶内で熟成

色彩: オレンジがかったルビー色

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、メインイッシュ

ブドウ畑

レネージオ

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