

MALVIRA'

BARBERA D'ALBA DOC

Varietà di Uva: Barbera

Vinificazione: fermentazione e macerazione in vasche di acciaio.
Maturazione in fusti di legno e in bottiglia

Colore: rosso rubino intenso

Profumo: di prugne, cassis e ciliegie

Sapore: poderoso e intenso, con sentori di frutta e vaniglia

Abbinamenti: pasta con ragù, minestre di legumi, funghi, carne di maiale, arrosti, barbecue

Caratteristiche: Biologico certificato a partire dalla vendemmia 2019.

Annata: 2019

Alcol: 14% vol.

Formato: 750ml

Contiene solfiti – prodotto in Italia



MALVIRA'

**Az. Agricola Malvirà
dei F.lli Damonte
società agricola semplice**

Via Case Sparse, 144 - Loc. Canova
12043 Canale d'Alba (CN)
Tel. +39.0173.978145 - Fax +39.0173.959154
e-mail: malvira@malvira.com

www.malvira.com