

MALVIRA'

LANGHE DOC ROSSO SAN GUGLIELMO

Varietà di Uva: Barbera, Nebbiolo & Bonarda Piemontese

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

Colore: rosso rubino carico

Profumo: fruttato con sentori di mora, prugne e tabacco, con l'invecchiamento compaiono profumi complessi e speziati

Sapore: corposo ma vellutato con sentori di vaniglia e cuoio

Abbinamenti: agnello, bollito di carne, bagna cauda, parmigiano

Caratteristiche: Assemblaggio storico della cantina, già prodotto dal nonno materno e tramandato fino ad oggi.

Produzione limitata a qualche annata.

Annata: 2018

Alcol: 13,5% vol.

Formato: 750ml / 1500ml

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