

MALVIRA'

RENESIUM VINO OTTENUTO DA UVE STRAMATURE

Vinificazione: ottenuto da uve bottrizzate. Fermentazione e maturazione in fusti di legno di rovere per 2-3 anni. Prima dell'imbottigliamento il vino è tagliato con vino della nuova vendemmia. Solitamente in bottiglia abbiamo una percentuale di zuccheri ed alcool simile (12-13%)

Colore: giallo ambrato

Profumo: agrumato, con pesca, albicocca e fichi

Sapore: morbido e avvolgente, con sentore di caramello e miele

Abbinamenti: formaggi erborinati, torta di nocciole, cioccolato

Caratteristiche: Produzione limitata a qualche annata.

Annata: NV

Alcol: 12% vol.

Formato: 375ml

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