

MALVIRA'

ROERO DOCG RISERVA RENESIO

Varietà di Uva: Nebbiolo

Vigneto: Renesio

Vinificazione: fermentazione e macerazione in vasche di acciaio, maturazione in fusti di legno e poi in bottiglia

Colore: rosso rubino con riflessi aranciati

Profumo: di rosa appassita, tabacco, spezie e menta

Sapore: potente e complesso, con terra bagnata, mirtillo e cioccolato

Abbinamenti: lasagne, tacchino del ringraziamento, agnello, brasato, selvaggina, formaggi stagionati

Caratteristiche: Biologico certificato a partire dalla vendemmia 2017.

Annata: 2018

Alcol: 14,5% 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