

MALVIRA'

ROERO DOCG RISERVA S.S. TRINITÀ

Varietà di Uva: Nebbiolo

Vigneto: S.S. Trinità

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

Colore: rosso rubino con riflessi aranciati

Profumo: ampio di spezie, frutti neri, rosa appassita

Sapore: elegante, persistente con un tannino ben integrato, frutti neri e confettura di fragole

Abbinamenti: perfetto in ogni occasione...in primavera, estate, autunno, inverno.

Caratteristiche: Biologico certificato a partire dalla vendemmia 2017.

Annata: 2018

Alcol: 14% 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