

MALVIRA'

ROERO DOCG

Varietà di Uva: Nebbiolo

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 viola, lampone, fragole e ribes nero

Sapore: persistente, delicatamente tannico, con note di frutta e vaniglia

Abbinamenti: pasta, carni arrostiti e grigliate, bourguignonne, formaggi di media stagionatura

Caratteristiche: Biologico certificato a partire dalla vendemmia 2017

Annata: 2019

Alcol: 13% 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