



MALVIRA'

azienda agricola



Langhe Nebbiolo D.O.C.

Varietà di Uva: 100% Nebbiolo

Origini: Trinità and Mombeltramo

Tipo di Terreno: Argilloso, calcareo, tendente al sabbioso

Periodo di Raccolta: Ottobre

Vinificazione: Fermentazione in vasche di acciaio

Maturazione: maturazione in fusti di legno per 18-24 mesi

Colore: rosso rubino

Profumo: rosa appassita, tabacco, spezie

Sapore: frutta nera, tabacco, spezie e tannico

Gradi: 13 - 14%

Abbinamenti: agnello, bistecca, arrosto, piatti principali..

Vigneti

Trinità, Renesio e Prarino

Azienda Agricola Malvira' dei F.lli Damonte
Case Sparse, 144 - Loc. Canova - 12043 Canale d'Alba (CN)
Tel. +39.0173.978145 - Fax +39.0173.959154 - malvira@malvira.com
www.malvira.com