



MALVIRA'
azienda agricola

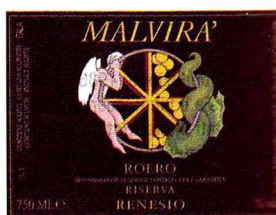
Riconoscimenti 2013
DUEMILA VINI- BIBENDA

Edizione 2013

MALVIRA 7 {5}

Via Case Sparse, 144 - Loc. Canova - 12043 Canale CN
Tel. 0173 978145 - Fax 0173 959154
www.malvira.com - malvira@malvira.com

Anno di fondazione: 1982 **Proprietà:** Massimo e Roberto Damonte **Fa il vino:** Roberto Damonte
Bottiglie prodotte: 340.000 **Ettari vitati:** 40 + 2,5 in affitto
Vendita diretta: sì **Visite all'azienda:** su prenotazione
Come arrivarci: dalla A21, uscita di Asti ovest, direzione S. Damiano.



I fratelli Damonte presentano anche quest'anno i loro gioielli: un lungo elenco di etichette di prestigio. L'attenzione naturalmente è sui tre moschettieri, le tre riserve di Roero ottenute dai Renesio, Mombeltramo e Trinità. Ardua la scelta per decidere il migliore. Sono tre vini di alto sul gradino più alto si piazza il Renesio, ma gli altri due non sono da meno.

ROERO RENESIO RISERVA 2008

Tipologia: Rosso Docg | Uve: Nebbiolo 100% | Gr. 14% | € 27 | Bottiglie: 8.600 | Il bellissimo granato nasconde una cornucopia di finissimi e abbondanti profumi di rosa canina, viola, erbe balsamiche, radici, agrumi e spezie. Sapore di grande intensità, un netto riferimento al un Nebbiolo elegante con tannini setosi e grande sapidità. 30 mesi in tonneau. Agnello al forno.

ROERO TRINITÀ RISERVA 2008

Tipologia: Rosso Docg | Uve: Nebbiolo 100% | Gr. 14% | € 27 | Bottiglie: 14.000 | Rigoroso: mico di menta, minerale di ardesia per sfumare in una gelatina di frutti di bosco. Si impone to per freschezza, tannino setoso e proporzionata sapidità. Intenso finale floreale. Bistecca

ROERO MOMBELTRAMO RISERVA 2008

Tipologia: Rosso Docg | Uve: Nebbiolo 100% | Gr. 14% | € 27 | Bottiglie: 8.500 | Grande, fin lore. Un'esplosione di profumi, viola, confettura di susine e lamponi. Spezie finissime e cenni li. Sapore lungo, netta sapidità, tannino elegante e ben fuso. 30 mesi in tonneau. Arrosto

ROERO 2009 | Nebbiolo 100% | € 12,50 | Olfatto terso e puro. Ciliegie rosse,

ribès, note minerali di ardesia. Ottima corrispondenza gustativa, tannino elegante e finale mesi di tonneau. Agnolotti di fonduta.

LANGHE BIANCO TREVUE 2010 | Chardonnay 40%, Sauvignon 40%, Arneis 20%

€ 12 | Fragrante di biancospino, melone, mirabella, anice. Pieno, sapido con intrigante finale le. Tagliatelle ai frutti di mare.

LANGHE BIANCO 2011 | Sauvignon 100% | € 12 | Note varietali decise e piacevoli,

erbaceo, bosso, sambuco. Sapido piacevolmente succoso con finale persistente. Risotto

ROERO ARNEIS RENESIO 2011 | € 12 | Profumi di fiori, sambuco, acacia e finale

di anice. Delicata persistenza sapida. Insalata nizzarda.

ROERO ARNEIS TRINITÀ 2011 | € 12

ROERO ARNEIS SAGLIETTO 2010 | € 12

LANGHE NEBBIOLO 2008 | € 11

BARBERA D'ALBA SAN MICHELE 2008 | € 11

LANGHE FAVORITA 2011 | € 9

ROERO ARNEIS 2010 | € 9

BIRBET 2011 | Brachetto 100% | € 8

{5} 2012 | ROERO MOMBELTRAMO RISERVA 2007

BIBENDA

IL LIBRO GUIDA AI MIGLIORI
VINI E RISTORANTI D'ITALIA



2013

Associazione Italiana Sommelier

20.000 VINI
1.700 RISTORANTI