



MALVIRÀ

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

Anno di fondazione: 1974 - **Proprietà:** Massimo e Roberto Damonte
Fa il vino: Roberto Damonte - **Bottiglie prodotte:** 350.000 - **Ettari vitati:** 36 + 6 in affitto - **Vendita diretta:** sì - **Visite all'azienda:** su prenotazione, rivolgersi a Mollie Lewis - **Come arrivarci:** dalla A21, uscita di Asti ovest, direzione S. Damiano.

Grandi vini dall'azienda dei fratelli Damonte, Massimo e Roberto. L'azienda Malvirà rappresenta in modo prestigioso la produzione vinicola del Roero. I 42 ettari di vigneto, in posizioni di grande pregio, una cantina attrezzata, e la prestigiosa Villa Tiboldi, completano un quadro di alto profilo, tutto a vantaggio dell'immagine del territorio. Ma torniamo ai vini presentati, imponenti i Roero Superiore, definire il migliore è impresa ardua. Raffinati e di grande freschezza tutti gli Arneis, ad ognuno il suo, per tutti i gusti, e per tutte le tasche.

ROERO MOMBELTRAMO RISERVA 2006



Tipologia: Rosso Docg - **Uve:** Nebbiolo 100% - **Gr.** 13,5% - € 25 - **Bottiglie:** 6.700 - Rubino classico. Olfatto segnato dai frutti di bosco maturi, fragolina e lampone, il seguito evoca spezie, cenere e terra. Al gusto rivela subito morbidezza fruttata, il vivace tannino crea equilibrio e segna di sapore la persistenza. Due anni di maturazione. Con Bra stravecchio.

ROERO RENESIO RISERVA 2005



Nebbiolo 100% - € 25 - Tutto granato, all'olfatto si rivela austero, seguono marasca e ribes, fresco floreale di viola e di erbe aromatiche. Speziatura avvolgente e fine con ricordo di legna arsa. Al gusto è intenso con rimandi all'olfatto precisi e intensi. Segna la persistenza un sano e fitto tannino. Due anni in botte. Con capretto alle erbe.

ROERO ARNEIS RENESIO 2008 - € 11 - Verdolino, un delicato tocco



fruttato che ricorda la pesca, note di timo e di acacia. Nervoso al gusto, la freschezza domina il finale segnato da leggera mandorla fresca. Acciaio. Tartare di tonno.

ROERO SUPERIORE TRINITÀ 2007 - Nebbiolo 100% - € 20



Riflessi granato, profumi di rosa e viola, lampone, liquirizia e tabacco dolce. Delicato tannino e fresca persistenza. 2 anni di barrique. Con risotto alle quaglie.

LANGHE BIANCO TRE UVE 2007 - Chardonnay 40%, Sauvignon 40%,



Arneis 20% - € 11 - Notevoli sentori agrumati, poi sambuco e bosso. Sapido, con notevole persistenza. Un anno di barrique. Risotto ai frutti di mare.

LANGHE ROSSO SAN GUGLIELMO 2006 - Barbera 70%, Nebbiolo 25%,



Bonarda 5% - € 14 - Rubino intenso, balsamico, frutti in confettura, sfuma su minerale e spezie, di medio corpo, decisa freschezza. 2 anni in botte. Arista di maiale.

LANGHE FAVORITA 2008 - € 8 - Una Favorita di classe, con fiori bianchi



e agrumi. Gusto piacevole e invitante, fresco e persistente. Inox. Scampi grigliati.

ROERO ARNEIS TRINITÀ 2008 - € 11 - Profumato di biancospino e



frutta bianca matura. Piacevole finezza, chiusura ammandorlata. Totani fritti.

ROERO ARNEIS 2008 - € 8,50 - Verdolino, olfatto piacevolmente fresco



di gelsomino e salvia. Al palato è maturo e completo, sapido. Inox. Vitello tonnato.

ROERO SUPERIORE MOMBELTRAMO 2005

5 Grappoli/09