



MALVIRA'
azienda agricola

Riconoscimenti 2013
LE GUIDE DE L'ESPRESSO

I Vini d'Italia - Edizione 2013

Malvirà ★

Loc. Canova - Case Sparse 144
12043 Canale d'Alba (Cuneo)
tel. 0173.978145 fax 0173.959154
e-mail: malvira@malvira.com

Il segreto del successo di Massimo e Roberto Damonte ha due grandi origini: un parco di vigneti straordinario che conta su numerosi cru di rango del comune (tra cui spiccano Trinità, Renesio, Saglietto e Bric Mommiano) e un approccio enologico rigoroso, che valorizza con misura e consapevolezza tutte le massime qualità del comprensorio: intensità, eleganza e sapidità. La gamma è dunque raccomandabile in ogni sua referenza - in particolare sul fronte dei vitigni classici quali nebbiolo, arneis e barbera - e riesce a proporsi come una sintesi perfetta di tecnica accurata e carattere di territorio.

ROERO RISERVA RENESIO 2008

🍷🍷🍷 17/20 - bt 7000 €33/38

fiori secchi, sottobosco, note balsamiche, buona polpa, ottima grinta tannica, acidità incisiva, sviluppo vigoroso, non molto sfumato nel finale

ROERO ARNEIS SAGLIETTO 2010

🍷🍷🍷 16.5/20 bt 10000 €16/18

buccia d'agrume, polposo e tonico, ha sviluppo succoso e contrastato, incalzante, molto fresco e continuo

ROERO RISERVA TRINITÀ 2008

🍷🍷🍷 16.5/20 bt 40000 €27/31

registro olfattivo balsamico, palato denso e contrastato, sviluppo tonico, buona sottigliezza tannica e continuità gustativa

ROERO ARNEIS TRINITÀ 2011

🍷🍷🍷 16/20 bt 20000 €16/18

ROERO RISERVA MOMBELTRAMO 2008

🍷🍷🍷 16/20 bt 7000 €29/34

LANGHE SAUVIGNON 2011

🍷🍷🍷 15.5/20

ROERO ARNEIS 2011

🍷🍷🍷 15.5/20 bt 80000 €12/13

LANGHE NEBBIOLO 2008

🍷🍷 15/20 bt 40000 €15/17

LANGHE TREUVE 2010

🍷🍷 15/20 bt 20000 €15/17



Le Guide de l'Espresso