



MALVIRA'

azienda agricola

Riconoscimenti 2013 SLOW WINE

Edizioni Slow Food 2013

CANALE (CN)

Malvirà

Località Canova
Case Sparse, 144
tel. 0173 978145
www.malvira.com
malvira@malvira.com



42 ha - 350.000 bt

sconto 10%

VITA - L'importanza di quest'azienda nel panorama del Roero è indiscutibile: da molti anni ormai Massimo e Roberto Damonte promuovono con passione e dedizione totale non solamente il vino, ma l'intero territorio del Roero, valorizzandone la storia (il restauro di Villa Tiboldi) e le tradizioni, battendosi per la tutela di un territorio tanto bello e a volte aspro quanto fragile. Conclusa la costruzione della nuova cantina, avranno modo di deliziarci ancora di più con i loro vini.

VIGNE - Le vigne, con vitigni bianchi e rossi in percentuale uguale, sono curate con attenzione per l'ambiente; l'impianto di trasformazione del letame in humus servirà a stimolare nella giusta misura la vita del suolo, assecondandola senza forzature. I vigneti hanno composizione ed età diverse, dalla sabbia al calcare e dai sessant'anni in giù: i vitigni principi sono l'arneis e il nebbiolo.

VINI - Il **Roero Renesio Ris. 2008** (● 8.000 bt; 29 €) è classico nel frutto pieno e intenso, con ottimo slancio finale. Il **Roero Trinità Ris. 2008** (● 25.000 bt; 29 €), fine e speziato, ha frutto vivo e persistente nel finale. Un'importante novità è il **Roero 2009** (● 20.000 bt; 13 €), un base di facile bevibilità e bel frutto, venduto a un prezzo molto interessante. Tra gli Arneis, il **Roero Arneis Saglietto 2010** (○ 10.000 bt; 13 €), affinato per metà in legno, spicca per mineralità e per un'interessante nota fumé. Il **Roero Arneis Trinità 2010** (○ 20.000 bt; 13 €) nasce su un suolo più sabbioso e si mostra fine, con note di erbe, bella persistenza e un finale fruttato e mentolato.

vino Slow **ROERO ARNEIS RENESIO 2010** (○ 20.000 bt; 13 €) Da anni Malvirà propone Arneis più invecchiati del consueto e sempre con risultati di grande livello. Lo conferma questa versione floreale e polposa del Renesio, viva e tipica.

CONCIMI humus

FITOFARMACI chimici, rame e zolfo

DISERBO chimico, meccanico

LIEVITI selezionati

UVE acquisto 3%

CERTIFICAZIONE nessuna

 Slow Food®

slow wine

guida 2013

Storie di vita
vigne, vini in Italia

1.909 cantine recensite
23.000 vini degustati

PORTA LA GUIDA IN CANTINA
SCONTO DEL 10% SUI VINI

Slow Food Editore