



AZIENDA AGRICOLA
MALABAILA DI CANALE

Azienda Agricola
MALABAILA DI CANALE
Viticoltori dal 1362

Via Madonna dei Cavalli, 93
12043 Canale, Cuneo - Italia
P.IVA IT02068510045

<http://www.malabaila.com>
cantina@malabaila.com

Bric Volta Roero



Denominazione	<i>Roero DOCG</i>
Tipologia	<i>Vino rosso</i>
Uvaggio	<i>100% Nebbiolo</i>
Territorio di produzione	<i>Roero</i>
Età vigneto	<i>25 anni</i>
Esposizione	<i>Sud, Sud-ovest</i>
Altitudine	<i>200-250 slm</i>
Pratiche di coltivazione e trattamenti	<i>Basso impatto ambientale e lotta integrata in base alle direttive CEE</i>
Vendemmia	<i>A mano in cassette da 18kg</i>
Sistema di allevamento	<i>Controspalliera a Guyot</i>
Vinificazione	<i>Pigiatura soffice di grappoli interi scelti, a temperatura controllata in acciaio inox</i>
Resa per ettaro	<i>80 quintali per ettaro</i>
Affinamento	<i>Acciaio e successivo affinamento in tonneau da 5 hl per 16-18 mesi</i>
Colore	<i>Luminoso rosso granato</i>
Aroma	<i>Profumi di frutti rossi, lampone, fragolina e mora per poi crescere in eleganza con spezie, pennellate balsamiche e erbe di montagna</i>
Gusto	<i>In bocca emergono frutti rossi già annunciati. Potente ed elegante, ha un tannino tosto e morbido</i>
Abbinamento	<i>Indicato con pesci in sugo rosso, porcini alla piastra e polenta</i>
Temperatura	<i>16°-18°</i>



AZIENDA AGRICOLA
MALABAILA DI CANALE

Azienda Agricola
MALABAILA DI CANALE
Viticoltori dal 1362

Via Madonna dei Cavalli, 93
12043 Canale, Cuneo - Italia
P.IVA IT02068510045

<http://www.malabaila.com>
cantina@malabaila.com

Bric Volta Roero



Denomination	<i>Roero DOCG</i>
Typology	<i>Red wine</i>
Grape variety	<i>100% Nebbiolo</i>
Origin	<i>Roero</i>
Vineyard age	<i>25 years</i>
Exposure	<i>South, south-west</i>
Altitude	<i>200-250 m above sea level</i>
Cultivation practices and treatments	<i>Low environmental impact, integrated farming according to EU guidelines</i>
Harvest	<i>Manual, into 18 kg boxes</i>
Training system	<i>Guyot Double</i>
Wine making process	<i>Soft pressing of chosen whole bunches in temperature-controlled stainless steel</i>
Yield per hectare	<i>80 q/ha</i>
Ageing and maturing	<i>Steel and subsequent refinement in 5 hl barrels for 16-18 months</i>
Colour	<i>Bright garnet red</i>
Bouquet	<i>Red fruit aromas: raspberry, strawberry and blackberry that grow in elegance with spices, balsamic touches and mountain herbs</i>
Taste	<i>In the mouth emerge the already announced red fruits. Powerful and elegant, it has a torrefied and soft tannin</i>
Pairings	<i>Shown with fish in red sauce, grilled porcini mushrooms and polenta</i>
Serving temperature	<i>16-18°</i>