

2014 Vigna Trinita Roero DOC Riserva MAGNUM

Malvira | Piemont

Dieser Roero Riserva S.S Trinita DOCG BIO von Malvira wird aus 100% Nebbiolo gewonnen. Die Trauben stammen aus der nur 8 Hektar großen Einzellage S.S. Trinità im Roero, nordwestlich von Alba. Die Lage hat kalkhaltigen Lehm Boden, ideal für Nebbiolo mit feiner Struktur und Eleganz. Im Keller erfolgt eine temperaturkontrollierte Gärung und anschließende lange Mazeration auf den Schalen in Edelstahltanks, gefolgt von einer Reifezeit von 6 Monaten in Eichenholzfässern, um Tannine zu runden und Tiefe zu entwickeln. Der Ausbau ist bewusst klassisch gewählt, um Frucht und Terroir klar zu transportieren. Im Glas präsentiert sich der Trinita mit mittlerer bis dichter Granatfarbe und duftet nach Rosenblättern, Gewürzen und schwarzen Früchten. Am Gaumen zeigt er strukturierte, feinkörnige Tannine, kräftige rote Kirsche, Pflaume, leichte pfeffrige Noten und würzige Tiefe, ergänzt durch ein elegantes, anhaltendes Finish. Die Balance zwischen reifer Frucht, markanter Struktur und feiner Säure verleiht diesem Riserva ein gutes Lagerpotenzial.



Der Jahrgang 2014 im Roero war kühl und regenreich, mit hohem Krankheitsdruck und geringen Erträgen. Er verlangte von den Winzern höchste Sorgfalt und selektive Handlese. Für Nebbiolo bedeutete das weniger Kraft, dafür mehr Frische, feine Tannine und eine prägnante Säurestruktur. Die Weine zeigen sich elegant, klar und terroirgeprägt mit viel Charakter und Finesse.

Sensorik

Farbe	granatrot
Duft	nasse Erde, Rosenblätter, Schwarzkirsche
Geschmack	komplex, mittlere Säure, feinkörniges Tannin

Wissenswertes

Ausbau	Edelstahl, Flaschenreife, großes Holzfass
Trinkreife	2025-2037
Trinktemperatur	12-16°C

Speiseempfehlung

gratinierter Aubergine, Trüffelerichte, Lamm

Produzent

Der Name des Weingutes, Malvirà, lässt sich von den Wörtern Mal (schlecht) und Vira (Position) im piemontesischen Dialekt ableiten. Er bezieht sich auf die Lage der ursprünglichen Kellerei, die im Gegensatz zu der üblichen Südausrichtung eine Nordausrichtung hatte. Malvira wurde in den fünfziger Jahren durch Giuseppe Damone, einem Vordenker und passionierten Liebhaber der Weine des Roero-Gebietes gegründet. Heute wird Malvira von seinen beiden Söhnen Massimo und Roberto geleitet, die von Ihrem Vater die gleiche Leidenschaft für den piemontesischen Wein geerbt haben. Obwohl das Weingut im Laufe der Jahre auf 40 Hektar Rebfläche gewachsen ist, blieb die grundsätzliche Struktur familiär. Massimo kümmert sich um die Weinberge und Roberto um den Weinausbau und den Keller. Alle Weine, die auf dem Weingut Malvira entstehen werden mit dem Ziel produziert, das Gebiet Roero in seiner elegantesten und reinsten Form zu reflektieren. Entstanden sind frische, vielschichtige und lagerfähige Arneis sowie charaktervolle, tanninreiche und langlebige Rotweine aus Barbera- und Nebbiolotrauben.

Gründungsjahr	in den 1950er Jahren
Anzahl der Mitarbeiter	5
Rebfläche	40 Hektar in den drei Gemeinden Canale, Monteu Roero und Castellinaldo
Zahl produzierter Flaschen	380 000
Rebsortenspiegel	Arneis, Favorita, Chardonnay, Sauvignon blanc, Barbera, Nebbiolo, Bonarda, Brachetto

Az.Agr. Malvira | Via Case Sparse 144 | Loc. Canova | IT 12043 Canale d'Alba