



Campo Barbarico

Roma Doc Rosso

Denominazione

D.O.C. (Denominazione di Origine Controllata)

Uvaggio

Cesanese, Montepulciano

Formato

0,75lt

Grado

14%

Annata

2022

Tipologia di terreno

Tufaceo, vulcanico

Affinamento/Maturazione

Affinamento in legno (barriques e botti di rovere francese Allier/Tronçais, 36 mesi di stagionatura, tostatura media) per circa 12 mesi a partire dal mese di gennaio successivo alla vendemmia

Sistema di allevamento

Guyot monolaterale

Area di Produzione

Castelli Romani - (Rm)

Sensazioni olfattive

Convivono sensazioni provenienti dalle uve impiegate come mora, mirtillo, amarena, violetta e le sensazioni provenienti dall'affinamento in legno vaniglia, cioccolato, caffè, spezie

Abbinamento gastronomico moderno

Il Doc Roma Rosso ha potenza e morbidezza, perfetti per piatti speziati. Gyoza di maiale e funghi con salsa di soia e miele - il mix di umami e dolcezza richiamano la profondità del vino - pasta cacio e pepe con tartufo nero

La Mugilla Srl

Sede Legale Via Giorgio Baglivi 3 00161 Roma (RM)

P.IVA 17689011009 - Codice SDI SUBM70N

Telefono 3394457387 Email ilaria.palumbo@lamugilla.com

www.lamugilla.com