

Tenuta Tufoli

Cesane del Piglio Docg

Denominazione

D.O.C.G. (Denominazione di Origine Controllata e Garantita)

Uvaggio

100% Cesane d'Affile

Formato

0,75lt

Grado

14%

Annata

2023

Tipologia di terreno

Calcereo argilloso, con presenza di scheletro

Affinamento/Maturazione

Barriques per circa 6 mesi

Sistema di allevamento

Cordone speronato doppio

Area di Produzione

Anagni- (FR)

Sensazioni olfattive

Note floreali e fruttate, impreziosite da leggeri tocchi speziati derivanti dall'affinamento in legno. Al palato è vellutato, di medio corpo, con un tannino leggermente dolce ed un finale lungo e persistente

Abbinamento gastronomico moderno

Il vino ha struttura e speziatura che si esaltano con piatti intensi e aromatici come le tagliatelle al ragù bianco di anatra e castagne oppure la chocolate chili cake con peperoncino e sale Maldon – un abbinamento audace tra cioccolato fondente e spezie



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