

SèLallero

Frascati Superiore Docg

Denominazione

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

Uvaggio

Malvasia Puntinata, Trebbiano e Bombino

Formato

0,75lt

Grado

13,5%

Annata

2024

Tipologia di terreno

Di origine vulcanica, ricco di tufo e minerali

Affinamento/Maturazione

In acciaio per mantenere la purezza aromatica, con una leggera sosta sulle fecce fini per dare complessità e morbidezza

Sistema di allevamento

Vigneti controspalliera, potati a guyot

Area di Produzione

Frascati (RM)

Sensazioni olfattive

Note di pesca bianca, agrumi, fiori d'acacia e mandorla fresca, con un accenno minerale di pietra focaia. Fresco, sapido e armonioso, con una struttura avvolgente e un finale lungo che richiama sentori di miele ed erbe mediterranee

Abbinamento gastronomico moderno

Ama i piatti freschi, agrumati e con una leggera sapidità come il tataki di tonno con sesamo nero e salsa ponzu - perfetto per valorizzare la freschezza del vino - risotto allo zafferano con polvere di liquirizia - il contrasto tra dolcezza e sapidità crea un'esperienza sensoriale sorprendente



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