



## Signina

*Cori Doc Bellone*

### Denominazione

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

### Uvaggio

*100% Bellone*

### Formato

*0,75lt*

### Grado

*13,5%*

### Annata

*2024*

### Tipologia di terreno

*Di origine vulcanica, ricco di minerali in particolare ferro e potassio*

### Affinamento/Maturazione

*Un 10/15% matura in barriques nuove francesi per circa 5 mesi e il resto in vasca di acciaio con diverse lavori sulle fecce fini poi in bottiglia per 3 mesi*

### Sistema di allevamento

*Guyot doppio*

### Area di Produzione

*Cori - (LT)*

### Sensazioni olfattive

*Al naso, incanta con note di agrumi maturi, pesca bianca, fiori gialli e sentori minerali di pietra focaia. Il sorso è fresco, sapido e avvolgente, con un finale lungo e persistente*

### Abbinamento gastronomico moderno

*Ama sapori marini, agrumati e sapidi come fettuccine con crema di pecorino, lime e pepe - il contrasto tra grassezza e agrumi rende l'abbinamento dinamico e irresistibile - pecorino giovane con fichi secchi e anice stellato - dolcezza, sapidità e note speziate che si fondono perfettamente*

**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](mailto:ilaria.palumbo@lamugilla.com)

[www.lamugilla.com](http://www.lamugilla.com)