



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

www.lamugilla.com