



Signina

Nero Buono Lazio Igt

Denominazione

I.G.T. (Indicazione Geografica Tipica)

Uvaggio

100% Nero Buono

Formato

0,75lt

Grado

13,5%

Annata

2022

Tipologia di terreno

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

Affinamento/Maturazione

Matura in tonneau da 500 lt, metà di secondo passaggio per circa 10 mesi poi in bottiglia per altri 5/6 mesi

Sistema di allevamento

Cordone speronato doppio

Area di Produzione

Cori - (LT)

Sensazioni olfattive

Note di frutti rossi maturi come amarena, prugna, ribes nero, sentori di spezie dolci, cacao e un leggero tocco di grafite e sottobosco. Al palato tannini setosi ma ben presenti, sorso fresco e avvolgente, con un'ottima persistenza minerale

Abbinamento gastronomico moderno

Tonnarelli cacio e pepe con zest di arancia e pistacchio - un tocco agrumato e la croccantezza del pistacchio rendono il pairing sorprendente - crostata di visciole con crema di ricotta e cannella - dolce della tradizione romana che trova nel Nero Buono un perfetto alleato

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