



## Atinea

*Atina Doc Cabernet Riserva*

### Denominazione

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

### Uvaggio

*85% Cabernet Sauvignon - 15% Merlot*

### Formato

*0,75lt*

### Grado

*13,5%*

### Annata

*2021*

### Tipologia di terreno

*Calcereo argilloso, con tracce vulcaniche*

### Affinamento/Maturazione

*16 mesi affinamento in botti di rovere*

### Sistema di allevamento

*Cordone speronato*

### Area di Produzione

*Atina Valle del Comino- (FR)*

### Sensazioni olfattive

*Sentori di frutti di bosco maturi, spezie, tabacco e note balsamiche. Al palato è strutturato, con tannini eleganti e un finale lungo e persistente*

### Abbinamento gastronomico moderno

*Perfetto per piatti ricchi e intensi come costine di maiale al miso e miele - il mix di dolce e umami bilancia la struttura tannica e la speziatura del vino - brownie al cioccolato e spezie con crema di mascarpone e whisky - la struttura del vino regge la cremosità del mascarpone e il calore del whisky*

**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)