DOMORI

COLLEZIONE 2023

Domori presenta:

mura
mura

Federico Grom & Guido Martinetti

INTRODUZIONE

Benvenuto a Mura Mura,
dove la bellezza, la delicatezza, l'armonia sono protagoniste: le ricerchiamo nei luoghi, nelle persone, nei vini.
Siamo convinti che in ognuno di noi convivano un'anima più estrosa, geniale, ed un'altra rigorosa e determinata.
Abbiamo così realizzato i vini che chiamiamo di "Fantasia", che hanno la gommalacca rossa e sono espressione del Monferrato e dei nostri vigneti di Costigliole, ed i vini del "Rigore", gommalaccati in grigio e rivelano le prerogative uniche dei cru di nostra proprietà, coltivati a Barbaresco.
Nei primi, i disciplinari di produzione danno la possibilità di assemblare uve diverse, in una costante ricerca di armonia ed equilibrio, risultato della nostra interpretazione.
Nei secondi, il nebbiolo è protagonista assoluto e rappresenta i caratteri unici dei vigneti dove lo coltiviamo.
Benvenuto allora a Mura Mura, un mondo magico dove Fantasia e Rigore si affiancano e regalano profondità, precisione, eleganza.

ROSSO BARBARESCO DOCG FASET

- Uvaggio: 100% Nebbiolo.
- Affinamento in botte: 12 mesi in botti di rovere francese + 12 mesi in anfore di ceramica.
- Affinamento in bottiglia: 6 mesi.
- Colore: Rosso rubino pallido con riflessi mattone.
- Al naso: Aromi di marasca, violetta, cannella, rabarbaro e cenni vanigliati.
- In bocca: Il tannino è setoso e dona al vino eleganza. Il finale è persistente.
- Abbinamenti: Pasta ripiena, secondi piatti a base di carne.

Codice: MUBBF18075
Anno: 2018

Codice: MUBBF19075
Anno: 2019

Pz x Cartone: 6
Litri: 0,75

DISPONIBILITÀ LIMITATA

ROSSO BARBARESCO DOCG 2019 SERRAGRILLI

- Uvaggio: 100% Nebbiolo.
- Affinamento in botte: 12 mesi in botti di rovere francese + 12 mesi in anfore di ceramica.
- Affinamento in bottiglia: 6 mesi.
- Colore: Rosso rubino con riflessi mattone.
- Al naso: Aromi di marasca, violetta, cannella, muschio.
- In bocca: Il tannino è fitto, ma levigato supportato da una gradevole freschezza. Il finale è lungo e persistente.
- Abbinamenti: Carni alla griglia, arrosti e brasati.

Codice: MUBBSG19075
Anno: 2019
Pz x Cartone: 6
Litri: 0,75

DISPONIBILITÀ LIMITATA

ROSSO BARBARESCO DOCG 2019 STARDERI

- Uvaggio: 100% Nebbiolo.
- Affinamento in botte: 12 mesi in botti di rovere francese + 12 mesi in anfore di ceramica.
- Affinamento in bottiglia: 6 mesi.
- Colore: Rosso rubino con riflessi mattone.
- Al naso: Aromi di marasca, violetta, cannella, muschio.
- In bocca: "Il tannino è intenso e muscoloso, ma dolce. Il vino è concentrato e con un finale decisamente persistente".
- Abbinamenti: Carni alla piastra, arrosti e brasati.

Codice: MUBBST19075
Anno: 2019
Pz x Cartone: 6
Litri: 0,75

FANTASIA

ROSSO PIEMONTE DOC ROMEO

- Uvaggio: 80% Barbera, 15% Nebbiolo, 4% Grignolino, 1% Ruche.
- Affinamento in botte: 2 mesi in Tonneaux di rovere francese di 1° e 2° passaggio + 12 mesi in anfore di ceramica.
- Affinamento in bottiglia: 6 mesi.
- Colore: Colore rosso rubino intenso con riflessi violacei.
- Al naso: L'aroma è complesso con sentori di prugna, confettura di more, chiodi di garofano e cenni di vaniglia.
- In bocca: Al palato è voluttuoso, strutturato, masticabile, ma elegante grazie al suo tannino fine; dal finale persistente.
- Abbinamenti: Carni rosse, secondi piatti ricchi di sapore.

Codice: MUPRR17075
Anno: 2017

Codice: MUPRR18075
Anno: 2018

Pz x Cartone: 6
Litri: 0,75

LANGHE DOC NEBBIOLO 2019 MERCUZIO

- Uvaggio: 95% Nebbiolo, 5% Barbera
- Affinamento in botte: 12 mesi in Tonneaux di rovere francese di 1° e 2° passaggio + 12 mesi in anfore di ceramica.
- Affinamento in bottiglia: 6 mesi.
- Colore: Rosso rubino brillante.
- Al naso: Spiccata aromaticità con sentori di ciliegia, prugna, rosa e cardamomo.
- In bocca: Concentrato, sapido e con una freschezza sul finale che gli dona eleganza.
- Abbinamenti: Pasta ripiena, secondi piatti a base di carne.

Codice: MULNM19075
Anno: 2019
Pz x Cartone: 6
Litri: 0,75

ROSSO BARBERA D'ASTI DOCG MIOLERA

- Uvaggio: 100% Barbera.
- Affinamento in botte: 12 mesi in Tonneaux di rovere francese + 12 mesi in anfore di ceramica.
- Affinamento in bottiglia: 6 mesi.
- Colore: Colore rosso rubino intenso con riflessi violacei
- Al naso: Aromi di confettura di prugne, mora, legno di cedro e cenni vanigliati.
- In bocca: Voluttuoso, masticabile ed al contempo fresco e sapido.
- Abbinamenti: Primi piatti, lasagna, carni delicate.

Codice: MUBAS18075
Anno: 2018

Codice: MUBAS19075
Anno: 2019

Pz x Cartone: 6
Litri: 0,75

ROSSO GRIGNOLINO D'ASTI 2020 GARIBALDI

- Uvaggio: 100% Grignolino.
- Affinamento in botte: 12 mesi in Tonneaux di rovere francese.
- Affinamento in bottiglia: 6 mesi.
- Colore: Rosso rubino pallido con riflessi mattone.
- Al naso: Aromi di fragola, lampone, panna, chiodi di garofano e cenni vanigliati.
- In bocca: Al palato il tannino è vellutato. Il vino è concentrato per la sua categoria, con un finale lungo e persistente, senza rinunciare ad un'innata eleganza.
- Abbinamenti: Base di pesce, carne rossa, carni bianche, piccione.

Codice: MUGRA20075
Anno: 2020
Pz x Cartone: 6
Litri: 0,75

BIANCO PIEMONTE DOC 2019 OFELIA

- Uvaggio: 50% Moscato Botritizzato, 50% Moscato Icewine.
- Affinamento in botte: 18 mesi in tonneaux di rovere francese e anfore di ceramica.
- Affinamento in bottiglia: 6 mesi.
- Colore: Giallo dorato intenso.
- Al naso: Aromi di pesca, mango, arancia candita, miele di acacia, cannella e cenni vanigliati.
- In bocca: Al palato è concentrato e denso, con un'acidità derivante dalla tecnologia di produzione che lo rende piacevole ed elegante.
- Abbinamenti: Formaggi erborinati stagionati, foie gras, strudel di mele, crostata di albicocche, krapfen e piccola pasticceria.

Codice: MUPMP190375
Anno: 2019
Pz x Cartone: 12
Litri: 0,375

Domori S.p.A - Via Pinerolo 72/74 10060 None (TO) Italia

www.domori.com

@domorichoc @domori Domori web tv