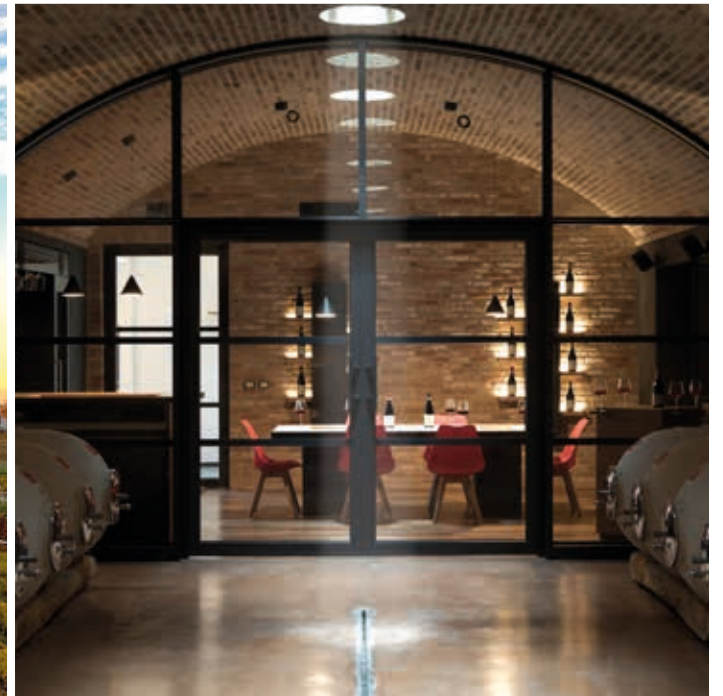






MURA MURA: FANTASIA E RIGORE

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.

MURA MURA: IL RIGORE



SORANO - BAROLO DOCG 2020

- Uvaggio: 100% Nebbiolo.
- Affinamento: Primi 18 mesi in botti di rovere francese da 25 hl. Successivi 12 mesi in anfore di ceramica da 400 l.
- Colore: Rosso rubino con riflessi mattone.
- Al naso: Aromi di marasca, violetta, cannella, muschio.
- In bocca: Il tannino è intenso, elegante e raffinato. Con finale persistente.
- Abbinamenti: Agnolotti, Carni alla piastra, arrosti e brasati.

Codice: MUBASO2075

Anno: 2020

Pz x Cartone: 6

Litri: 0,75



BARBARESCO 2021 RONCAGLIE

NOVITÀ

- Uvaggio: 100% Nebbiolo.
- Affinamento: 12 mesi in botti di rovere francese da 10 hl + 12 mesi in anfore di ceramica da 400 l.
- Affinamento in bottiglia: 6 mesi.
- Colore: Rosso rubino con riflessi mattone.
- Al naso: Aromi di frutta a bacca rossa ed una spiccata balsamicità.
- In bocca: il tannino è fine, elegante, suadente. Il finale è lungo e persistente.
- Abbinamenti: Carni alla griglia, arrosti e brasati.

Codice: MUBBR21075
Anno: 2021

Pz x Cartone: 6
Litri: 0,75



ROSSO BARBARESCO DOCG 2020 STADERI

NUOVA ANNATA

- 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: MUBBST20075
Anno: 2020

Codice: MUBBST19075
Anno: 2019

Pz x Cartone: 6
Litri: 0,75

**VEDERE LISTINO PER
ANNATE PRECEDENTI E
GRANDI FORMATI.**

MURA MURA: IL RIGORE



ROSSO BARBARESCO DOCG 2020 SERRAGRILLI

NUOVA ANNATA

- 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: MUBBSG20075
Anno: 2020

Codice: MUBBSG19075
Anno: 2019

Pz x Cartone: 6
Litri: 0,75

**VEDERE LISTINO PER
ANNATE PRECEDENTI E
GRANDI FORMATI.**



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: MUBBF19075
Anno: 2019

Codice: MUBBF18075
Anno: 2018

Pz x Cartone: 6
Litri: 0,75

**VEDERE LISTINO PER
ANNATE PRECEDENTI E
GRANDI FORMATI.**



BARBARESCO 2021 IAGO

- Uvaggio: 100% Nebbiolo.
- Affinamento: 12 mesi in botti di rovere francese da 25 hl + 12 mesi in anfore di ceramica da 400 l.
- 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: MUBBIA21075
Anno: 2021

Pz x Cartone: 6
Litri: 0,75



NEBBIOLO 2021 MERCUZIO

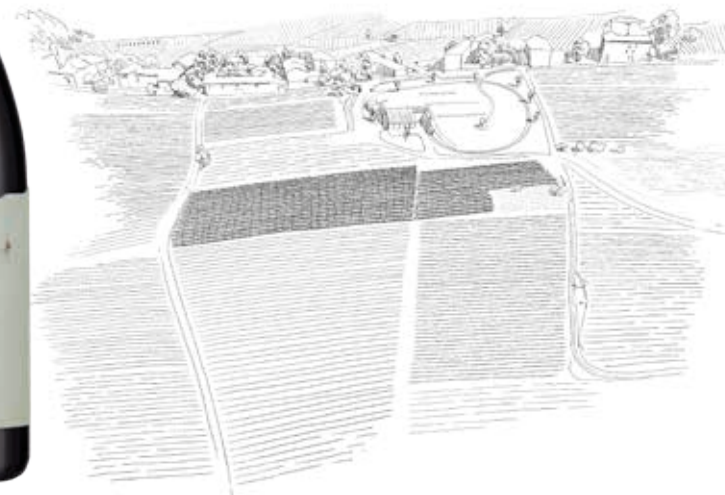
NOVITÀ

- Uvaggio: 100% Nebbiolo.
- Affinamento in botte: 12 mesi in botte di rovere francese di I e II passaggio da 500 l + 12 mesi in anfore di ceramica da 500 l.
- 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: MULNM21075
Anno: 2021

Pz x Cartone: 6
Litri: 0,75

MURA MURA: LA FANTASIA



LANGHE DOC NEBBIOLO 2020 MERCUZIO

- Uvaggio: 100% Nebbiolo.
- 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: MULNM20075

Anno: 2020

Pz x Cartone: 6

Litri: 0,75



ROSSO BARBERA D'ASTI DOCG MIOLERA

NUOVA ANNATA

- 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: MUBAS20075
Anno: 2020

Codice: MUBAS19075
Anno: 2019

Pz x Cartone: 6
Litri: 0,75

**VEDERE LISTINO PER
ANNATE PRECEDENTI E
GRANDI FORMATI.**



ROSSO GRIGNOLINO D'ASTI 2021 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: MUGRA21075
Anno: 2021

Pz x Cartone: 6
Litri: 0,75

**VEDERE LISTINO PER
ANNATE PRECEDENTI E
GRANDI FORMATI.**

MURA MURA: LA FANTASIA



ROSSO PIEMONTE DOC ROMEO

- Uvaggio: 80% Barbera, 15% Nebbiolo, 4% Grignolino, 1% Ruche'.
- 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: 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: MUPRR18075
Anno: 2018

Codice: MUPRR17075
Anno: 2017

Pz x Cartone: 6
Litri: 0,75



BIANCO PIEMONTE DOC BIANCA

- Uvaggio: 100% Favorita
- Affinamento: Sulle fecce per 15 mesi in tonneaux di rovere francese da 500 l e anfore di ceramica da 400 l ed assenza di difetti sensoriali.
- Affinamento in bottiglia: 4 mesi.
- Colore: Giallo paglierino con riflessi dorati.
- Al naso: presenta aromi di fiori di acacia, susina gialla, melone e cenni vanigliati.
- In bocca: Concentrato, corposo, ma con una buona freschezza.
- Abbinamenti: Piatti a base di verdura, pescato, carni bianche.

Codice: MUPBB21075
Anno: 2021

Pz x Cartone: 6
Litri: 0,75



BIANCO DERTHONA DOC BEATRICE

NUOVA ANNATA

- Uvaggio: 100% Timorasso.
- Affinamento: Sulle fecce per 15 mesi in tonneau di rovere francese da 500 l e anfore di ceramica da 400 lt con batonnages frequenti.
- Affinamento in bottiglia: 4 mesi.
- Colore: Giallo paglierino con riflessi dorati.
- Al naso: Limone candito, miele di acacia e cenni vanigliati.
- In bocca: Concentrato, corposo, ma con buona freschezza.
- Abbinamenti: Piatti a base di verdura, foie gras, pescato, carni bianche, ovoprodotti.

Codice: MUCTB23075
Anno: 2023

Pz x Cartone: 6
Litri: 0,75



ROSATO BORRACCIO 2023

NUOVA ANNATA

- Uvaggio: 65% Barbera, 35% Nebbiolo.
- Affinamento: In vasca in acciaio inox e/o tino di rovere francese da 50 hl.
- Affinamento in bottiglia: 3 mesi.
- Colore: Rosa cerasuolo
- Al naso: aromi di pesca, fragola, zucchero filato e salvia.
- In bocca: Corposo e strutturato, sapido e con una piacevole freschezza.
- Abbinamenti: Aperitivi, piatti a base di verdure e pesce, carni bianche.

Codice: MUVRB23075
Anno: 2023

Pz x Cartone: 6
Litri: 0,75

MURA MURA: LA FANTASIA





BIANCO PIEMONTE DOC OFELIA

- Uvaggio: 50% Moscato Botritizzato, 50% Moscato Icewine.
- Affinamento in botte: 18 mesi in tonneau 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: MUPMP200375N
Anno: 2020

Codice: MUPMP190375N
Anno: 2019

Pz x Cartone: 6
Litri: 0,375



LIQUORE ALL'ALBICOCCA UMURA

- Ingredienti: Infuso alcolico di albicocche, zucchero, distillato di albicocche, antiossidante: acido ascorbico.
- Produzione: 90% infusione delle albicocche in soluzione idroalcolica per 6 mesi in acciaio. 10% distillato di albicocche, con alambico discontinuo a bagno maria alimentato da energie rinnovabili.
- Colore: Arancione vivace, leggermente torbido, non filtrato.
- Al naso: Netto sentore di albicocca matura.
- In bocca: Dolce, non stucchevole, acidità viva. Persistente.
- Abbinamenti: Formaggi vaccini, erborinati e a lunga stagionatura.

Codice: MULAUMURA050
Anno: 2019

Pz x Cartone: 6
Litri: 0,5