



Cimixià "L'Antico"

Zona di produzione: Tenuta di Trigoso (Sestri Levante), Campegli (Castiglione Chiavarese)

Vitigni: Cimixià 100%

Gradi: 12,5° - 13,5°

Colore: giallo paglierino brillante

Profumo: fruttato, in gioventù esprime spiccate tendenze di frutti tropicali, che in maturazione assumono una complessità la quale esprime note vegetali elegantissime

Sapore: si esprime con una sensazione di freschezza e calore; questo impatto sostenuto da una elevata sapidità e mineralità conferiscono al vino spessore e lunga persistenza gustativa.

Accostamento: piatti di pesce e formaggi mediamente invecchiati, carni bianche.

Imbottigliamento: eseguito in aprile