



## Çimixà “L’Antico”

---

### Zona di produzione

Tenute di Trigoso  
(Località Pestella Sestri Levante)  
e Campegli (Castiglione Chiavarese)

### Vitigno

Çimixà in purezza

### Gradazione

12,5° - 14°

### Vinificazione

Raccolta delle uve dopo accurato diradamento. La fermentazione avviene dopo avere operato la tecnica della criomacerazione in assenza di solfiti aggiunti.

### Imbottigliamento

Aprile - Giugno

### Caratteristiche

Colore giallo paglierino brillante. Profumo fruttato, in gioventù esprime spiccate aromaticità di frutti tropicali che, in maturazione, assumono una complessità che si allarga a note vegetali elegantissime. Sapore: si esprime con una sensazione di freschezza e calore che si fondono miracolosamente. Questo impatto, sostenuto da una elevata sapidità e mineralità, conferisce al vino spessore e lunga persistenza gustativa.

### Accostamenti

Si accosta a piatti di pesce e formaggi mediamente invecchiati, carni bianche.