



## Cimixià LaPestella

---

### Zona di produzione

Tenuta Fieschi "La Pestella"  
(Sestri Levante)

### Vitigno

Çimixà 100%

### Gradazione

13° - 14,5°

### Vinificazione

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

### Imbottigliamento

Dopo circa 8 mesi di affinamento.

### Caratteristiche

Colore giallo paglierino profondo con riflessi verdognoli. Profumo intenso e penetrante, complesso ed elegante. In gioventù emergono note di freschezza con sentori di anice le quali in maturazione esprimono toni di elevata mineralità con sentori di dattero maturo. Sapore secco, pieno e armonico, di grande spessore e vena salata. La notevole nota sapida lo rende vivo e di lunga persistenza aromatica. N.B. Questo vino viene prodotto solo in annate particolarmente favorevoli.

### Accostamenti

Si accosta a piatti di pesce ricchi di personalità e fragranza. Formaggi di buon carattere e preparazione di carni bianche.