



## Bianchetta “ü Pastine”

---

### **Zona di produzione**

Tenute Trigoso (Sestri Levante)

### **Vitigno**

Bianchetta Genovese

### **Gradazione**

12,5° - 13°

### **Vinificazione**

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

### **Imbottigliamento**

Marzo

### **Caratteristiche**

Colore giallo paglierino vivace. Vino secco dai profumi delicati e sottili, in bocca ha una buona struttura, giusta morbidezza, grande mineralità e sapidità prolungata.

### **Accostamenti**

Si accosta preferibilmente a verdure ripiene, a piatti di pesce al forno e della antica cucina ligure, ai formaggi di breve stagionatura.