

PORTOFINO BIANCO PASSITO DOC' (CIMIXIA)



Vino passito dal colore giallo oro brillante, con profumi intensi ed eleganti e dal gusto ricco, piacevolmente dolce e persistente.

Zona di produzione: Sestri Levante

Vitigni: Cimixia

Vinificazione: Vendemmia accuratissima dei migliori grappoli (spargoli) con delicata posa in cassette per l'appassimento dell'uva.

Dopo un periodo, prolungato, e comunque sufficiente ad ottenere un accumulo di zuccheri, molto importante, avviene la pigiatura, manuale e la successiva fermentazione che si protrae per lunghi mesi.

La resa in mosto, molto bassa, non oltre il 15%, nasce un vino dal colore oro antico ricco di profumi complessi ed elegantissimi.

Il sapore decisamente dolce, ampio e persistente, si caratterizza con una nota di mineralità, la quale vivacizza una sapidità lunga e persistente.

Accostamenti: l'abbinamento ideale è con pasticceria secca e spesso trova ottimo accostamento con formaggi di estrema personalità.

Imbottigliamento: avviene dopo circa 24 mesi dalla vendemmia

