



## Il Mùsaico

---

### **Zona di produzione**

Tenuta di Trigoso (Sestri Levante)

### **Vitigno**

Dolcetto 70%, Barbera 30%

### **Gradazione**

13° - 14°

### **Vinificazione**

Fermentazione sulla vinaccia per circa 10/12 giorni.

### **Imbottigliamento**

Estate successiva alla vendemmia.

### **Caratteristiche**

Colore rosso rubino intenso e impenetrabile con riflessi decisamente violacei. Profumo intensissimo, con netti sentori di mora e mandorla i quali chiudono con sensazioni che ricordano le erbe aromatiche come il timo, il rosmarino e cespugli selvatici. Sapore secco giustamente morbido e di lunga persistenza.

### **Accostamenti**

Piatti di carni rosse e formaggi stagionati.