

# CICCHITTI



## *Sangiovese*

### VARIEDAD

*Sangiovese*

*Alcohol: 14 % vol.*

### VIÑEDOS

*Valle de Uco, Mendoza.*

*Antigüedad de las cepas: 74 años*

### VINIFICACIÓN

*Vendimia: Marzo*

*Fermentación: Método sombrero sumergido*

*Crianza: 5 meses en barrica.*

*Tiempo de guarda en nuestra cava: 30 meses*

### NOTAS DE CATA

*Vista: color rojo rubí.*

*Nariz: recuerda frutos rojos, flores y café.*

*Boca: fresca y persistente. Con taninos dulces que muestran cierto nervio. Su equilibrio y tipicidad varietal se incrementará en la crianza. Vino mitológico, con aromas y sabores agradables y diferentes.*

*Maridaje: comidas italianas, carnes blancas, pescados y mariscos. También maridara con salsas succulentas, carnes vacunas grilladas y en estofados.*

*Temperatura para beber: 15 ° C.*

*Guarda en casa: 5 años.*

*Recomendamos destapar 30 min. antes de consumirlo.*

### PUNTAJES

