

CICCHITTI



NECTAR

VARIEDADE

100% Chardonnay

Álcool: 7,1 % vol.

VINHEDOS

Tupungato, Gualtallary, Mendoza.

Antiguidade das cepas: 22 anos

VINIFICAÇÃO

Colheita: segunda semana de março.

Fermentação: temperatura controlada com interrupção de fermentação

Aç. Total: 101 g/l

NOTAS DE CATA

Vista: verde leve.

Boca: amável, redonda, persistente; intenso e importante aroma frutado.

Bouquet interno prazeroso. "Para beber ao pôr do sol, amanhecer ou quando a sua imaginação permitir".

Ideal como aperitivo e depois das comidas com amigos.

Maridagem recomendado: sushi, frutos do mar, arroz com frango, culinária oriental, escabeches de todo tipo de carnes, queijos azuis e petiscos. Ideal para sobremesas.

Temperatura para beber: 4 e 7°C.

Guarda em casa: 5 anos.

PONTUAÇÕES

