

# CICCHITTI



## *Sangiovese*

### VARIEDADE

Sangiovese

Álcool: 14 % vol.

### VINHEDOS

Valle de Uco, Mendoza

Antiguidade das cepas: 74 anos

### VINIFICAÇÃO

Colheita: março

Fermentação: Método chapéu submerso (sombreiro sumergido)

Envelhecimento: 5 meses em barrica.

Tempo de guarda na nossa adega: 30 meses

### NOTAS DE CATA

Vista: cor vermelha rubi.

Nariz: Lembra a frutas vermelhas, flores e café.

Boca: fresca e persistente. Com taninos doces que revelam ligeiro nervo. Seu equilíbrio e tipicidade varietal aumentam com o envelhecimento. Vinho mitológico, com aromas e sabores agradáveis e diferentes.

Maridagem: comidas italianas, carnes brancas, peixes e frutos do mar. Também acompanhará molhos suculentos, carnes vacunas grelhadas e guisados.

Temperatura para beber: 15° C.

Guarda em casa: 5 anos.

Recomendamos abrir 30 min. antes de consumir.

### PONTUAÇÕES

