# CICCHITTI

*Blanc de Blancs*

**VARIEDAD:** Blend de uvas blancas.
Chardonnay - Sauvignon Blanc - Semillón.
Alcohol: 12,4% v/v.

**VIÑEDOS**
Agrelo, Luján de Cuyo.
Antigüedad de las cepas: 18 años

Vendimia: marzo.
Vinificación: se desarrolla en la primera quincena del mes de Marzo, luego del prensado suave y controlado a racimo completo, la fermentación del mosto flor se desarrolla en tanques de acero inoxidable a bajas temperaturas. La crianza del vino obtenido se desarrolla un 20% en barricas de roble francés durante 3 meses y el 80% restante en tanques de acero inoxidable.

**NOTAS DE CATA**
Vista: De tonos plateados brillantes con pinceladas dorado-verdosas.
Nariz: sus aromas recorren una paleta aromática interminable, al inicio con notas florales perfumadas y las frutas blancas, durazno, peras y ananá como suspiro.
Boca: al ingresar en boca su acidez equilibrada es protagonista, recuerda tostadas con miel y con una dulzura final y persistente que invita a otra copa.

**PUNTAJES**
92pts. Cicchitti Blanc de Blancs 2019 (Descorchados)
91pts. Cicchitti Blanc de Blancs 2018 (James Suckling)

Maridaje: acompañante ideal de pastas con salsas blancas o al pesto, carnes blancas, mariscos y tabla de quesos.

Temperatura de servicio 12° C.

Guarda en casa: 3 años.

CICCHITTI FAMILY WINERY 1983 MENDOZA . ARGENTINA