CICCHITTI
NECTAR

VARIEDAD
Chardonany - Moscatel - Prosecco
Alcohol: 8,1% vol.
Azúcar: 54,82 g/l

VIÑEDOS
Tupungato y Cruz de Piedra, Mendoza.
Antigüedad de las cepas: 18 años

Vendimia: marzo.
Vinificación: luego del prensado suave y controlado a racimo completo, la fermentación del mosto límpido se desarrolla en tanques de acero inoxidable a bajas y controladas temperaturas. Por ser un vino dulce con azúcares naturales provenientes de las uvas, se interrumpe el proceso de fermentación aplicando bajas temperaturas.

NOTAS DE CATA
Vista: color verdoso, límpido y sumamente brillante.
Nariz: explosión aromática frutal, manzana verde, ananá y pomelo.
Boca: amable, redonda, persistente, intenso e importante aroma frutal. Retrogusto placentero.
"Para beberlo al atardecer, amanecer o cuando su imaginación se lo permita".
Ideal como aperitivo y sobremesa de amigos.

PUNTAJES
90pts. Cicchitti Nectar 2022 (James Suckling).

Maridaje: mariscos, arroz con pollo, gastronomía oriental, escabeches de todo tipo, carnes, quesos azules y entre mesas. Ideal para postres.

Temperatura para beber: 4º y 7ºC.

Guarda en casa: 5 años.

CICCHITTI FAMILY WINERY 1983 MENDOZA . ARGENTINA