CICCHITTI

Pinot Noir

VARIEDAD
100% Pinot Noir.
Alcohol: 14% v/v.

VIÑEDOS
Tupungato, Mendoza.

Vendimia: marzo.
Vinificación: posterior al despalillado, y con el mosto y sus orujos en piletas de concreto se aplica una maceración en frío por 48 hs, para luego dar comienzo a la fermentación con levaduras seleccionadas, utilizando el método de sombrero sumergido. La crianza del vino se desarrolla un 70% en piletas de concreto y el otro 30% en barricas de roble francés durante 6 meses. Luego de embotellado este Pinot Noir descansa por 12 meses en nuestras cavas a temperatura controlada para completar su crianza.

NOTAS DE CATA
Vista: delicado color rojo rubí.
Nariz: fina y delicada recuerda a frutos rojos y notas florales a rosas integradas a la vainilla que aporta su paso por madera.
Boca: elegante con sabores a frutas maduras, suave y persistente.

Maridaje: Aves como pollos o patos al horno, pescados como el atún o el salmón o bien peces de agua dulce, como así también quesos semicrudos.

Temperatura de servicio
15° C.

Guarda en casa:
8 años.

Recomendamos destapar 15 minutos antes de servirlo.

CICCHITTI FAMILY WINERY 1983 MENDOZA . ARGENTINA