CICCHITTI

Sangiovese

VARIEDAD

100% Sangiovese.
Alcohol: 14,5% v/v.

VIÑEDOS

Cruz de Piedra, Maipú, 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% piletas de concreto y el otro 30% en barricas de roble francés durante 6 meses. Luego de embotellado este mitológico Sangiovese descansa por 10 meses en nuestras cavas a temperatura controlada para completar su crianza.

NOTAS DE CATA

Vista: color rojo rubí límpido y brillante.
Nariz: recuerda a frutillas, frutos rojos y negros, aparecen notas florales de violetas.
Boca: fresca y joven, sabores frutados a ciruelas y cerezas, su equilibrio y tipicidad varietal se intensificaron durante la crianza. Vino mitológico de sabores diferentes.

Maridaje: Variedad de platos Italianos a base de tomates, carnes grilladas o en estofados.

Temperatura de servicio 15° C.

Guarda en casa: 8 años.

Recomendamos destapar 15 minutos antes de servirlo.

CICCHITTI FAMILY WINERY 1983 MENDOZA . ARGENTINA