Soigné

PINOT NOIR 2020
MILLÉSIME

VARIEDAD
100% Pinot Noir.
Alcohol: 12% v/v.
Azúcar: 15 g/l.

VIÑEDOS
Valle de Uco, Mendoza.
Vendimia: febrero.
Vinificación: luego del prensado suave y controlado a racimo completo, la fermentación del mosto flor se desarrolla en tanques de acero inoxidable a bajas temperaturas.
El Tiraje o Toma de espuma, se realiza por Método Tradicional o Champenoise, con el cual se obtiene el perlaje deseado.

NOTAS DE CATA
Vista: de color rosa suave con matices dorados, persistente perlage y corona completa.
Nariz: aromas complejos, frutas cítricas, combinados con pan tostado y notas florales.
Boca: amable y equilibrada, destacada acidez acompañada de cierta crema moka, levaduras y pan tostado.

Maridaje: acompañante ideal de pastas livianas, carnes blancas, pescados y mariscos, tabla de quesos.

Temperatura de servicio 6 - 8° C.

Guarda en casa: 8 años.

CICCHITTI FAMILY WINERY 1983 MENDOZA . ARGENTINA