Soigné

CHARDONNAY 2020
MILLÉSIME

VARIEDAD
100% Chardonnay.
Alcohol: 13,2% v/v.
Azúcar: 8 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 amarillo dorado, brillante y con pinceladas plateadas, de fino perlaje.
Nariz: armonía de aromas frutales, cítricos y tropicales, combinados con pan tostado.
Boca: destacada y deliciosa acidez, equilibrada por acción de las levaduras.

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

Temperatura de servicio 6 - 8° C.

Guarda en casa: 8 años.

CICCHITTI FAMILY WINERY 1983 MENDOZA . ARGENTINA