Soigné

GRAND CUVÉE

VARIEDAD

Assemblage a base de Pinot Noir y Chardonnay.
Alcohol: 12,5% v/v.
Azúcar: 10 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, de aspecto joven y brillante, de fino perlaje.
Nariz: perfume delicado, aparecen peras, manzanas verdes y frutos cítricos 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