

# Pinot SOIGNÉ



Espumante: **BRUT NATURE**

Variedad: Pinot Noir, Semillon y Chardonnay.

Alcohol: 13 % vol.

Zona de Producción: Tupungato - Lujan de Cuyo, Mendoza.

Vendimia: Febrero

Antigüedad de las cepas: 31 años

Vinificación: a temperatura controlada con levaduras seleccionadas.

Segunda fermentación: en botella (método Champenoise)

Logramos este magnifico espumoso, con el perfecto ensamble de sus variedades y 5 años de botella.

Color: amarillo subido, propio del Pinot Noir y su maceración.

Perlage vigoroso y persistente.

Nariz y boca: definida levadura, notas cítricas y recuerdos de frutos tropicales.

Temperatura de servicio: 7 ° C

Guarda en casa: 6 años.

## Premios



Diploma de Honor  
Vinandino 1993/97  
Argentina.



Oro  
Vino forum 1997  
Presov, Eslovaquia



Oro - La Mujer Elige 1998  
Argentina



Oro - Japan International  
Wine Challenge 2001  
Tokio, Japón



Urgup 1995  
Turquía



Plata - Grandes Campeones  
Veritas Competition 1999  
Paarl Sudáfrica



Plata - Atlanta Wine Summit  
1998, Georgia Internat.  
Wine Comp. EE.UU.



Concours Mondial  
de Bruxelles Bélgica  
1995



Bronce - Japan International  
Wine Challenge 1999  
Tokio, Japón

## Puntos

**89** **THE WINE ADVOCATE**  
PTS. Apr 2009

Revista Wine Advocate  
(unico espumante puntuado  
en Sudamerica)



Pro Wine Düsseldorf  
Alemania 2004

Buenos Vecinos 57 - Rodeo de la Cruz - Mendoza - Argentina  
Teléfonos: 0054 261 4913139 / 0054 261 4910845



**BODEGA CICCHITTI**

Safrá. Jantar em 29/05/2019. Amigos e Vinós.