



## SANGIOVESE



Variedad: 100% Sangiovese  
 Alcohol: 14 % vol.  
 Zona de Producción: Valle de Uco, Mendoza.  
 Vendimia: primer semana de Abril  
 Antigüedad del viñedo: 74 años  
 Producción por ha: 6.500 kg.  
 Crianza en barrica: 5 meses  
 Estibado en botella en nuestra cava: 30 meses

*Vista: color rojo rubí.  
 Nariz: recuerda frutos rojos (frutillas, etc.), flores (rosas rojas, azucenas) y café.  
 Boca: fresca y persistente. Con taninos dulces que muestran cierto nervio. Su equilibrio y tipicidad varietal se incrementará en la crianza. Vino mitológico, con aromas y sabores agradables y diferentes.  
 Maridaje: comidas italianas, carnes blancas, pescados y mariscos. A partir del 2017 también maridara con salsas succulentas, carnes vacunas grilladas y en estofados.*

*Sugerimos beber a 14°C.  
 Guarda en casa: 5 años.*

### Puntos

**88** Cosecha 2006  
 Wine Advocate #174  
 Dec. 2007  
 P.T.S.  




BODEGA CICCHITTI

Safra 2017. Jantar em 29/05/2019. Amigos e Vinos.