

http://www.bodegacicchitti.com/vinos_coleccion_sangiovese.html



Cicchitti

Colección

- Composición: 100% Sangiovese.
- Zona: Valle de Uco – Tupungato – Mendoza.
- Antigüedad de los Viñedos: 74 años.
- Vendimia: Primer semana de Abril.
- Crianza: 3 meses en barrica.
- Estiba en botella: 12 meses en nuestra cava.
- Alcohol: 14% vol.
- Tiempo de guarda: 5 años en condiciones de Cava (de 15° a 16° c.)
- Winemaker: José A. Cicchitti.

Vista: Rojo Rubí, con reflejos y lagrimas de color violáceos.

Nariz: Expresivos aromas a frutos rojos frescos, flores rojas y café.

Boca: De entrada media con taninos dulces, las ciruelas, al igual que las cerezas resaltan su frescura en el paladar, combinados con el tiempo de estiba en botella quien termina de resaltar su tipicidad.

Final: Impáctate, en aromas y sabores, retrogusto cardado de interrogantes producto de una cepa no tradicional.

Maridaje: Fiel amigo de las pastas lisas o rellenas al dente, acompañadas con salsas con ingredientes mediterráneo, carnes blancas grilladas o a las brasas.

- Temperatura para beber: 13 ° C.
- Recomendamos destapar 30 min. antes de consumirlo.

Safra 2017. Jantar em 03/09/2019. Amigos e Vino.