

CICCHITTI



Blanc De Blancs

VARIEDAD

Sauvignon Blanc - Chardonnay - Semillón
Alcohol: 14,5 % vol.

VIÑEDOS

Agrelo, Lujan de Cuyo, Mendoza.
Antigüedad de las cepas: 28 años

VINIFICACIÓN

Vendimia: segunda semana de Marzo
Fermentación: Método sombrero sumergido
Crianza: 3 meses en bodega.
Tiempo de guarda en nuestra cava: 4 años

NOTAS DE CATA

Vista: amarillo pálido con tonos verdosos.

Nariz: se perciben aromas a frutos blancos como el durazno, pera y ananá. Sus 3 meses de paso por bodega aportó a este excelente vino blanco, leves notas de vainilla.

Boca: elegante, fresca, compleja y balanceada acidez. Su final de boca es largo y suave.

Maridaje: carnes blancas, mariscos y quesos.

Temperatura para beber: 12 ° C.

Guarda en casa: 3 años.

PUNTAJES

92pts. Cicchitti Blanc de Blancs 2019 (Descorchados)

91pts. Cicchitti Blanc de Blancs 2020 (James Suckling)

90pts. Cicchitti Blanc de Blancs 2018 (Wine Advocate)

