

# CICCHITTI

## *Pinot Noir*

### VARIEDAD

*100% Pinot Noir*  
*Alcohol: 14 % vol.*

### VIÑEDOS

*Tupungato, Mendoza.*  
*Antigüedad de las cepas: 25 años*

### VINIFICACIÓN

*Vendimia: Abril*  
*Fermentación: Método sombrero sumergido*  
*Crianza: 6 meses en barrica.*  
*Tiempo de guarda en nuestra cava: 9 meses*

### NOTAS DE CATA

*Vista: color delicado rojo rubí.*  
*Nariz: de incomparable fineza y bouquet.*  
*Boca: fresca con recuerdos a frutos rojos y rosas el que se acomplejo en su paso por barrica*

*Temperatura para beber: 15 ° C.*

*Guarda en casa: 6 años.*

*Recomendamos destapar 30 min. antes de consumirlo.*

### PUNTAJES

