

LA CETTO “RESERVA PRIVADA”, NEBBIOLO

D.O.: Valle de Guadalupe

**VARIETALES:**

Nebbiolo

VINIFICACIÓN:

Fermentación: A temperatura controlada de 28° a 30°C.

Crianza: 14 meses.

Barrica: Roble francés.

Temperatura de servicio: 16°C

Graduación alcohólica: 13.8%

CATA:

Coloración rojo granate con destellos violáceos, de aromas a frutos negros maduros, recuerdos a especias y cuero. En boca se presenta intenso, confirma su carácter especiado y frutal, de gran equilibrio y persistencia.

MARIDAJE:

Acompaña muy bien cortes grasos y especiados, gastronomía italiana y argentina.

