



Metódos de Pago: QR *Todas las tarjetas de crédito y débito* / Transferencia Electrónica y Efectivo **10% Descuento**

TOSCANA

\$233.000	\$258.630	Dievole, Vigna Sessina Chianti Classico, Gran Selezione DOCG Fermentación: 14-15 días en cubas de hormigón sin refinar de 75 hl, temperatura máxima ~26 °C Crianza : 24 meses en barricas francesas de roble sin tostar de 41 hl, 6 meses en Botella. 95 Pts. Robert Parker, 95 Pts. Wine Spectator, 95 Pts James Suckling	SANGIOVESE	2020	TINTO
			100%		
\$120.000	\$133.200	Dievole, Chianti Classico DOCG Fermentación: 14-15 días en hormigón sin refinar de 75 hl, temperatura máxima ~28 °C Crianza : 13 meses en barricas francesas de roble sin tostar de 41 hl, 3 meses en Botella. 92 Pts. Wine Spectator, 92 Pts James Suckling	SANGIOVESE	2022	TINTO
			90% Sangiovese, 7% Canaiolo, 3% Colorino		
\$210.000	\$233.100	Poggio Landi, Brunello Di Montalcino. Fermentación: tradicional, con levaduras indígenas, ~2 semanas de maceración Crianza : 38 meses en barricas francesas de 30 hl y 54 hl, 6 meses en botella. 97 Pts. Wine Spectator, 92 Pts James Suckling	SANGIOVESE	2021	TINTO
			100%		
\$87.600	\$97.236	Tenuta Meraviglia, Bolgheri Rosso. Fermentación: Fermentación: espontánea con levaduras indígenas en cubas de cemento tipo tulipa (~15 días), control de temperatura (máx ~28 °C), remontados suaves. Crianza : 12 meses en barricas francesas de roble sin tostar. 92 Pts. Robert Parker, 92 Pts. Wine Spectator, 92 Pts James Suckling	CABERNET FRANC	2021	TINTO
			100%		
\$60.500	\$67.155	Tenuta Le Colonne, Costa Toscana. Vinificación: método clásico de blancos, prensado suave, fermentación en frío: Fermentación: en acero inoxidable ~12 días a ~18 °C Crianza : 3 meses en acero inoxidable con contacto de lías finas .	VERMENTINO	2021	BLANCO
			100%		

* Compra mínima **6** botellas o **\$200.000,-**

- Los precios pueden sufrir modificaciones sin previo aviso -

PEDIDOS: **WA** 116976-1010 - **VB**@valentinobottega.com @ValentinoBottega

ENVÍOS **no delivery**

PROHIBIDA LA VENTA DE ALCOHOL A MENORES DE 18 AÑOS