



Metodos 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 refinado 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 100%	2020	TINTO
\$120.000	\$133.200	Dievole, Chianti Classico DOCG Fermentación: 14-15 días en hormigón sin refinado 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 90% Sangiovese, 7% Canaiolo, 3% Colorino	2022	TINTO
\$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 100%	2021	TINTO
\$87.600	\$97.236	Tenuta Meraviglia, Bolgheri Rosso. 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 100%	2021	TINTO
\$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 100%	2021	BLANCO

* 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