



bianchelloRibelle 2017

Cantina: Tenuta Ca' Sciampagne

Denominazione: Vino Bianco

Tipologia: Bianco

Regione: Marche

Vitigni: 100% Bianchello Del Metauro

Certificati: Autocertificato Naturale

Denominazione: Vino Bianco

Annata: 2017

Grado Alcolico: 12.5 %Vol

Formato: 0.750 Lt

Lieviti: Indigeni

Anidride Solforosa: Senza Solfiti Aggiunti

Affinamento: 12 mesi in Acciaio

Abbinamenti: Antipasti, Carni Bianche, Grigliata di Pesce

Invecchiamento: fino al 2021

Temperatura di servizio: 12-14 °C

Decantazione: No

Descrizione vino

Vino bianco dell'azienda Tenuta Ca' Sciampagne ottenuto da uve di collina di bianchello. Il nome bianchelloRibelle è dato dal fatto che è stato il primo bianchello del territorio ad essere lavorato con macerazione sulle bucce e quindi con una metodologia che si è ribellata ai canoni classici di vinificazione. Le uve non subiscono grandi trattamenti e solo con prodotti biologici, raccolte a maturazione e selezionate a mano in cassette, metà delle uve vengono lavorate a grappolo intero e metà vengono diraspate, La fermentazione avviene spontaneamente con soli lieviti indigeni, macerando sulle bucce per 6 mesi. Nessuna chiarifica, nessuna filtrazione e nessun solfito aggiunto. Un solo travaso separa questo il bianchelloRibelle dalle fecce sino all'imbottigliamento che avviene manualmente per gravità. Affinamento in vasi vinari di acciaio inox. ■

Note di degustazione

BianchelloRibelle 2017 di Tenuta Ca' Sciampagne si presenta di un colore orange o albicocca tenue, al naso subito una leggera percezione di affumicatura per poi seguire con aromi terziari propri della terra, dell'uva, dei lieviti, della frutta secca, del legno e mallo di noce. Consigliamo l'abbinamento del bianchelloRibelle con antipasti, grigliate di pesce o carni bianche.