



## Revoluscion 2016

*Cantina:* Tenuta Ca' Sciampagne

*Denominazione:* Vino Bianco

*Tipologia:* Orange

*Regione:* Marche

*Vitigni:* 100% Biancame

*Certificati:* Autocertificato Naturale

*Metodo:* Rifermentato In Bottiglia

*Denominazione:* Vino Bianco

*Annata:* 2016

*Grado Alcolico:* 13.0 %Vol

*Formato:* 0.750 Lt

*Lieviti:* Indigeni

*Temperatura di servizio:* 8-10 °C

*Decantazione:* No

## Descrizione vino

Il Revoluscion di Tenuta Ca' Sciampagne deriva da uve biancame scarsamente trattate con prodotti biologici, raccolte a maturazione e selezionate a mano su cassette, diraspate, fermentano spontaneamente con soli lieviti indigeni e macerano sulle bucce per 14 giorni (2 fasi lunari). Successivamente viene fatto un inoculo di uve e rifermentazione per 14 giorni, un terzo inoculo e rifermentazione per altri 14 giorni con una rifermentazione finale in bottiglia. Nessuna chiarifica, nessuna filtrazione. Revoluscion di Tenuta Ca' Sciampagne presenta un deposito naturale.

## Note di degustazione

Revoluscion di Tenuta Ca' Sciampagne si presenta di un colore arancio. Delicato e caratteristico, persistente di frutta fresca e sorba selvatica, pera molto matura, mela cotogna, giuggiola, dattero. Revoluscion ha un gusto secco, fresco, armonico. Servire ad una temperatura di 8 gradi centigradi.