



Spavengol 2018

Cantina: Tenuta Ca' Sciampagne

Denominazione: Vino Bianco

Tipologia: Orange

Regione: Marche

Vitigni: 90% Chardonnay, 10% Sauvignon Blanc

Certificati: Autocertificato Naturale

Metodo: Ancestrale

Denominazione: Vino Bianco

Annata: 2018

Grado Alcolico: 12.5 %Vol

Formato: 0.750 Lt

Lieviti: Indigeni

Abbinamenti: Insalate, Pesce

Temperatura di servizio: 8-10 °C

Decantazione: No

Descrizione vino

Spavengol di Tenuta Ca' Sciampagne deriva da uve chardonnay e sauvignon blanc scarsamente trattate con prodotti biologici, raccolte a maturazione e selezionate a mano su cassette. Dopo la diraspatura, fermentano spontaneamente con soli lieviti indigeni e macerano sulle bucce 7 giorni (1 fase lunare). Nessuna chiarifica, nessuna filtrazione. Rifermentato spontaneamente in bottiglia (metodo ancestrale). Spavengol di Tenuta Ca' Sciampagne può presentare un deposito naturale.

Note di degustazione

Spavengol di Tenuta Ca' Sciampagne si presenta di un giallo tenue. Delicato e caratteristico, persistente di frutta fresca tropicale, oltre a mela, uva fragola e uva spina. Spavengol è fresco, gradevole e piacevolmente frizzante. Consigliamo di degustarlo circa 8 gradi di temperatura.