



Guidobaldo 2017

Cantina: Tenuta Ca' Sciampagne

Denominazione: Vino Rosso

Tipologia: Rosso

Regione: Marche

Vitigni: 100% Sangiovese

Certificati: Autocertificato Naturale

Denominazione: Vino Rosso

Annata: 2017

Grado Alcolico: 15.0 %Vol

Formato: 0.750 Lt

Lieviti: Indigeni

Affinamento: 12 mesi in Acciaio

Abbinamenti: Carni Arrosto, Formaggi Grassi, Formaggi Semi Stagionati, Selvaggina

Temperatura di servizio: 16-18 °C

Decantazione: No

Descrizione vino

Il Guidobaldo è un vino rosso ottenuto da uve di collina di sangiovese. Le uve sono scarsamente trattate con prodotti biologici, raccolte a maturazione e selezionate a mano su cassette, diraspate e pigiate, fermentano spontaneamente con soli lieviti indigeni, macerano sulle bucce 5 mesi. Nessuna chiarifica, nessuna filtrazione. Affinamento in vasi vinari di acciaio inox. Il Guidobaldo 2017 di Tenuta Ca' Sciampagne può presentare un deposito naturale.

Note di degustazione

Guidobaldo di Tenuta Ca Sciampagne si presenta di un colore rosso rubino, impenetrabile, consistente. Al naso intenso con prevalenza di marasca e prugna matura, vinoso, delicato. Giustamente tannico, il Guidobaldo è asciutto, armonico con finale leggermente amarognolo. Servire ad una temperatura di 16/18 gradi centigradi. ■