



## Raphael 2017

*Cantina:* Tenuta Ca' Sciampagne

*Denominazione:* Vino Bianco

*Tipologia:* Orange Wine

*Regione:* Marche

*Vitigni:* 70% Chardonnay, 30% Sauvignon Blanc

*Certificati:* Autocertificato Naturale

*Denominazione:* Vino Bianco

*Annata:* 2017

*Grado Alcolico:* 14.0 %Vol

*Formato:* 0.750 Lt

*Lieviti:* Indigeni

*Anidride Solforosa:* Senza Solfiti Aggiunti

*Abbinamenti:* Carni Bianche, Pesce

*Temperatura di servizio:* 12-14 °C

*Decantazione:* No

## Descrizione vino

Il Raphael 2017 è un vino naturale ad indicazione geografica tipica ottenuto da uve bianche di collina di Chardonnay e Sauvignon Blanc. Da vinificazione completamente naturale, Tenuta Ca' Sciampagne tiene particolarmente all'assoluta limitazione della solforosa, utilizzata solo in casi di estrema necessità, esclusi invece categoricamente coadiuvanti ed attivanti della fermentazione, che si innesca spontaneamente. Le uve sono scarsamente trattate con prodotti biologici, raccolte a maturazione e selezionate a mano su cassette, parzialmente diraspate, fermentate spontaneamente con soli lieviti indigeni, macerano sulle bucce 21 giorni (3 fasi di ciclo lunare). Nessuna chiarifica, nessuna filtrazione. Affinamento in vasi vinari di acciaio inox.

## Note di degustazione

Il blend di chardonnay e sauvignon blanc di cui è composto il Raphael 2017 di Tenuta Ca' Sciampagne, si presenta di colore Raphael si presenta di un colore aranciato, profumi delicati e fruttati (dalla mela verde ai frutti tropicali, alla pera, alla pesca, frutto della passione, leggeri agrumi, aromi vegetali ed erbacei, mandorla amara, mallo di noce, buccia d'uva, spezie orientali).