



Simandro 2015

Cantina: Tenuta Ca' Sciampagne

Denominazione: Bianchello del Metauro DOC

Tipologia: Bianco

Regione: Marche

Vitigni: 100% Bianchello Del Metauro

Certificati: Biologico

Denominazione: Bianchello del Metauro DOC

Annata: 2015

Grado Alcolico: 13.0 %Vol

Formato: 0.750 Lt

Lieviti: Indigeni

Affinamento: 6 mesi in Acciaio

Abbinamenti: Antipasti

Invecchiamento: fino al 2019

Temperatura di servizio: 8-10 °C

Decantazione: No

Descrizione vino

Vino bianco ottenuto da uve di collina di Bianchello del Metauro, il Simandro è un vino DOC dedicato ai figli della titolare della Tenuta Ca' Sciampagne ed il nome è ricavato dall'anagramma di Simone e Alessandro. Viene prodotto solo nelle migliori annate da una vigna allevata a guyot. La raccolta dell'uva avviene manualmente ed è seguita da una fermentazione spontanea ad opera dei lieviti autoctoni. Non vengono eseguite filtrazione né chiarifiche per mantenere la lavorazione il più naturale possibile. Escluso l'utilizzo di anidride solforosa, anche l'imbottigliamento del Simandro avviene manualmente.

Note di degustazione

Il Simandro Tenuta Ca' Sciampagne si presenta cristallino e di colore giallo paglierino, abbastanza consistente. Delicato e caratteristico, esprime le caratteristiche del bianchello del metauro con sentori di frutta fresca e fiori bianchi primaverili come il sambuco ed il biancospino, con note di frutta mela ed uva spina. Al palato è secco, fresco, armonico con delicata percezione alcolica e di facile beva. Nelle annate più giovani spiccano l'acidità e la vivacità del Simandro con buona persistenza finale.