



Raphael 2016

Cantina: Tenuta Ca' Sciampagne

Denominazione: Marche Bianco IGT

Tipologia: Bianco

Regione: Marche

Vitigni: Chardonnay, Sauvignon Blanc, Bianchello Del Metauro

Certificati: Autocertificato Naturale

Denominazione: Marche Bianco IGT

Annata: 2016

Grado Alcolico: 12.0 %Vol

Formato: 0.750 Lt

Lieviti: Indigeni

Abbinamenti: Antipasti, Crostacei, Crudità di pesce, Formaggi Freschi

Invecchiamento: fino al 2019

Temperatura di servizio: 8-10 °C

Decantazione: No

Descrizione vino

Il Raphael 2016 è un vino naturale ad indicazione geografica tipica ottenuto da uve bianche di collina di Chardonnay, Sauvignon Blanc e Bianchello del Metauro. 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.

Note di degustazione

Il blend di chardonnay, bianchello del metauro e sauvignon blanc di cui è composto il Raphael 2016 di Tenuta Ca' Sciampagne, si presenta di colore giallo paglierino, cristallino e abbastanza consistente. Al naso presenta caratteristiche delicate e uno spettro di sentori fruttati che vanno dalla mela verde ai frutti tropicali, dalla pera alla pesca e al frutto della passione con un finale agrumato e di sambuco. Quest'annata del Raphael di Tenuta Ca' Sciampagne presenta anche note erbacee e vegetali. Il sapore è armonico ed elegante, perfetto per un aperitivo con pietanze ricercate o una cena di pesce.