



## Guidobaldo 2016

*Cantina:* Tenuta Ca' Sciampagne

*Denominazione:* Sangiovese Colli Pesaresi DOC

*Tipologia:* Rosso

*Regione:* Marche

*Vitigni:* 100% Sangiovese

*Certificati:* Biologico

*Denominazione:* Sangiovese Colli Pesaresi DOC

*Annata:* 2016

*Grado Alcolico:* 13.5 %Vol

*Formato:* 0.750 Lt

*Lieviti:* Indigeni

*Anidride Solforosa:* Minima

*Affinamento:* 12 mesi in Acciaio

*Abbinamenti:* Carni alla Brace, Carni Bianche, Formaggi Semi Stagionati, Salse, Salumi, Tartufo

*Invecchiamento:* fino al 2021

*Temperatura di servizio:* 16-18 °C

*Decantazione:* Si

## Descrizione vino

Guidobaldo è un vino rosso naturale ottenuto da Sangiovese dei Colli Pesaresi (DOC) in purezza, coltivato a guyot, senza utilizzo della chimica né in vigna né in cantina e certificato biologico. Fermentazione spontanea con lieviti autoctoni e imbottigliamento manuale. Come per tutti gli altri vini della Tenuta Ca' Sciampagne, anche per il Guidobaldo filtrazioni e chiarifiche sono bandite dalle pratiche di cantina.

## Note di degustazione

Il Guidobaldo Tenuta Ca' Sciampagne si presenta di colore rosso rubino con riflessi violacei, limpido, impenetrabile e consistente. Al naso intenso con profumi di marasca e prugna, vinoso, fine, con un gusto asciutto, tannico e armonico con un finale leggermente amarognolo. Per una migliore degustazione si consiglia di aprire la bottiglia una mezz'ora prima del servizio per il basso contenuto di solfiti. Vino naturale versatile il Guidobaldo è di facile abbinamento per tradizione con pietanze marchigiane, ma anche toscane e umbre.