

Essenza

VALTELLINA SUPERIORE
D.O.C.G.



FORMATI



750 ml

Magnum

TENUTA VINEA
SCERSCÉ



TENUTA SCERSCÉ S.R.L.
Via Stelvio, 18 - Tirano (SO) - Italy
info@tenutascersce.it



VITIGNO	Nebbiolo (Chiavennasca).
PRODUTTIVITÀ	70 quintali per ettaro.
RESA IN VINO	Inferiore al 70%.
PERIODO DI VENDEMMIA	Tardiva, fine ottobre. Rigorosamente a mano.
MAPPALI	Comune di Teglio.
VIGNETI	Collocati tra i 550 e i 750 metri sul livello del mare.

SUOLO

Franco-sabbioso con scheletro abbondante, moderatamente profondo e permeabile all'acqua.



VINIFICAZIONE

La pigiatura avviene immediatamente alla raccolta; segue classica vinificazione naturale in rosso di circa 12-15 giorni e una macerazione sulle bucce di almeno 5 giorni. Durante la fermentazione si effettuano rimontaggi e *delestage* favorendo il contatto del liquido con le bucce ed una maggior estrazione di colori e profumi.



AFFINAMENTO

In grandi botti di rovere per 15-18 mesi; stazionamento di parte vino per alcuni mesi in fusti da 5hL permettendo miglioramento del bouquet. Segue invecchiamento al buio in bottiglia per almeno 6 mesi.



CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE E ABBINAMENTI

Colore rosso rubino tendente al granata. Profumo intenso di piccoli frutti rossi che ricordano la susina, la marasca e loro confettura con leggere note speziate. In alcune annate si possono gustare sentori di nocciola e di liquerizia. Elegante ed armonico, si sposa perfettamente con pizzoccheri, carni bianche e rosse, selvaggina, formaggi stagionati.



CONTENUTO ALCOLICO	13%
ESTRATTO SECCO	> 27 g/L
ACIDITÀ TOTALE	5,4/5,5 g/L
TEMPERATURA DI SERVIZIO	Servire in ballon a 16°C