

Essenza

VALTELLINA SUPERIORE
D.O.C.G.



FORMATI



750 ml

Magnum

TENUTA VINEA
SCERSCÉ



TENUTA SCERSCÉ S.R.L.

Via Lungo Adda V Alpini 124 - 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