

# Infinito

SFORZATO DI VALTELLINA  
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

Circa 60 quintali per ettaro secondo le annate migliori, selezione dei migliori grappoli.

## RESA IN VINO

Inferiore al 50%.

## PERIODO DI VENDEMMIA

Prima settimana di ottobre.  
Vendemmia rigorosamente a mano, in cassetta.

## MAPPALI

Comune di Teglio.

## VIGNETI

Collocato tra i 550 e i 750 metri sul livello del mare.

## SUOLO

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



## VINIFICAZIONE

Appassimento fino all'11 di dicembre. Mediamente la pigiatura avviene dopo il 24 dicembre. Segue classica vinificazione naturale in rosso, di circa 20 giorni e una macerazione sulle bucce di almeno 7 giorni. Durante la lenta fermentazione si effettuano rimontaggi e follature per favorire il contatto del liquido con le bucce. Ne traggono vantaggio ossigenazione, estrazione dei colori e dei profumi.



## AFFINAMENTO

In botti di rovere per almeno 24 mesi, seguito da un invecchiamento al buio in bottiglia per almeno 8-10 mesi.



## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE E ABBINAMENTI

Colore rosso granato. Vino di grande eleganza, strutturato e di carattere. Profumo molto fine ed articolato, caldo e speziato, ricco di note di frutti di bosco, frutta sotto spirito, cannella e pepe. Classici profumi di viola e rosa appassita. Grande morbidezza e persistenza, si sposa perfettamente con carni rosse, selvaggina e formaggi stagionati.



## CONTENUTO ALCOLICO

15%

## ESTRATTO SECCO

> 30 g/L

## ACIDITÀ TOTALE

5,4 g/L

## TEMPERATURA DI SERVIZIO

Servire in ballon a 18°C