



# Nettare

ROSSO DI VALTELLINA  
D.O.C.



---

VITIGNO	Nebbiolo (Chiavennasca).
PRODUTTIVITÀ	80 quintali per ettaro.
RESA IN VINO	Inferiore al 70%.
PERIODO DI VENDEMMIA	Seconda metà di ottobre, rigorosamente a mano.
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  
La pigiatura dell'uva segue immediatamente  
alla raccolta.  
Classica vinificazione naturale in rosso  
con rottura del cappello mediante  
rimontaggi.  
Al termine della fermentazione, macerazione  
sulle bucce per almeno tre giorni.



---

AFFINAMENTO  
In grandi botti di rovere per almeno  
6 mesi, per poi completare la sua  
evoluzione in bottiglia.



---

CARATTERISTICHE  
ORGANOLETTICHE  
E ABBINAMENTI  
Colore rosso rubino. Vino rosso di corpo  
dal profumo fine e persistente.  
Note fruttate di ciliegia, toni speziati.  
Fresco e di buon equilibrio, è vino da tutto  
pasto, inno alla quotidianità.  
Perfetto in abbinamento ad antipasti, primi  
piatti, carni bianche, formaggi giovani.



---

CONTENUTO ALCOLICO 12,5%  
ESTRATTO SECCO > 24 g/L  
ACIDITÀ TOTALE 5,4/5,6 g/L  
TEMPERATURA DI SERVIZIO Servire in ballon a 15°C

## FORMATI



TENUTA VINEA  
**SCERSCÉ**



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