

# Cristina Scarpellini

RISERVA  
VALTELLINA SUPERIORE VALGELLA  
D.O.C.G.



BOTTIGLIE PRODOTTE: 1.837



ANNATA 2017

VITIGNO Nebbiolo (Chiavennasca).

PRODUTTIVITÀ 60 quintali per ettaro.

RESA IN VINO Inferiore al 70%.

PERIODO DI VENDEMMIA Fine ottobre.  
Rigorosamente a mano in cassetta.

MAPPALI Comune di Teglio – Tresenda, Castelvetro.

VIGNETI Collocati tra i 450 e i 650 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 vinificazione naturale in rosso. Macerazione sulle  
bucce di almeno 30 giorni. Durante la fermentazione si  
effettuano rimontaggi e *délestage* favorendo il contatto  
del liquido con le bucce ed una maggior estrazione di  
colori e profumi.



AFFINAMENTO In tonneaux da 700 litri per circa 24 mesi, seguito da  
almeno 8 mesi al buio in bottiglia.



CARATTERISTICHE  
ORGANOLETTICHE E  
ABBINAMENTI



Rosso granato luminoso alla vista. Intenso al naso dove  
le note minerali ferrose iniziali sono seguite da profumi  
articolati di spezie, frutti rossi sotto spirito e caffè. In  
bocca fine ed elegante.  
Si sposa perfettamente con carni rosse e bianche,  
selvaggina da piuma in salsa, formaggi a pasta dura e  
stagionati, pesci grassi.

FORMATI



750 ml  
Magnum

TENUTA  
SCERSCÉ



TENUTA SCERSCÉ  
via Lungo Adda V Alpini, 124  
Tirano (SO) – Italia  
info@tenutascersce.it

CONTENUTO ALCOLICO 13 %

ESTRATTO SECCO > 26 g/L

ACIDITÀ TOTALE 5,52 g/L

TEMPERATURA DI SERVIZIO Servire in ballon a 16°C.