



FORMATI



750 ml
Magnum

TENUTA
SCERSCÉ



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

Essenza

VALTELLINA SUPERIORE
D.O.C.G.



| | |
|-------------------------|---|
| ANNATA | 2016 |
| VITIGNO | Nebbiolo (Chiavennasca). |
| PRODUTTIVITÀ | 60 quintali per ettaro. |
| RESA IN VINO | Inferiore al 70%. |
| PERIODO DI VENDEMMIA | Tardiva, fine ottobre. Rigorosamente a mano. |
| MAPPALI | Comune di Teglio - Villa di Tirano. |
| 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 20 giorni. Durante la fermentazione si effettuano rimontaggi e *delastage* favorendo il contatto del liquido con le bucce ed una maggior estrazione di colori e profumi.



AFFINAMENTO

In tini troncoconici di rovere da 50 hl per 12-15 mesi. 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 | 12,50 % |
| ESTRATTO SECCO | > 25 g/L |
| ACIDITÀ TOTALE | 5,46 g/L |
| TEMPERATURA DI SERVIZIO | Servire in ballon a 16°C. |