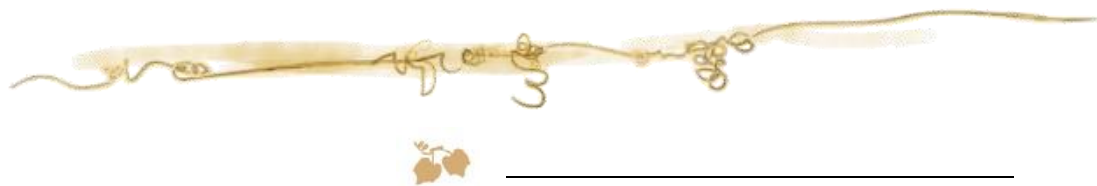




Flammante

VALTELLINA SUPERIORE INFERNO
D.O.C.G.



ANNATA	2018
VITIGNO	Nebbiolo (Chiavennasca).
PRODUTTIVITÀ	60 q.li/ha.
RESA IN VINO	Inferiore al 70%.
PERIODO DI VENDEMMIA	Seconda metà di Ottobre. Rigorosamente a mano.
MAPPALI	Comune di Tresivio - Calvario.
VIGNETI	Collocati tra i 450 e i 600 m 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 botti di rovere Slavonia e Francia da 25 hl per circa 14 mesi, seguito da almeno 8 mesi al buio in bottiglia.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE E ABBINAMENTI Colore rosso rubino tendente al granata. Profumo intenso di piccoli frutti. Minerale, con note speziate. Elegante e di carattere, asciutto e di grande freschezza. Si sposa perfettamente con carni bianche e rosse, selvaggina e arrostiti di carne, primi piatti con sughi, formaggi a pasta dura e stagionati.

CONTENUTO ALCOLICO	14 %
ESTRATTO SECCO	> 25 g/L
ACIDITÀ TOTALE	4,77 g/L
TEMPERATURA DI SERVIZIO	Servire in ballon a 16°C.

FORMATI



750 ml
Magnum

TENUTA
SCERSCÉ



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