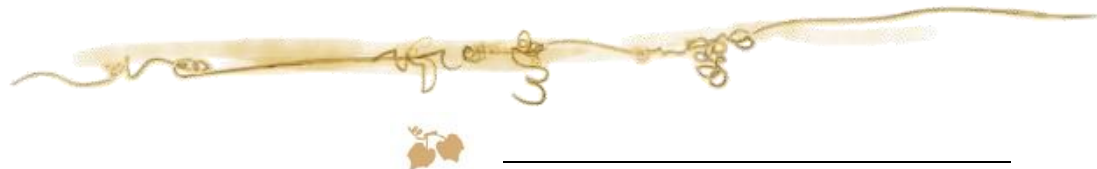


Incanto

VALTELLINA SUPERIORE SASSELLA

D.O.C.G.



FORMATI



750 ml
Magnum

TENUTA
SCERSCÉ



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

ANNATA	2018
VITIGNO	Nebbiolo (Chiavennasca).
PRODUTTIVITÀ	60 quintali per ettaro.
RESA IN VINO	Inferiore al 70%.
PERIODO DI VENDEMMIA	Seconda metà di ottobre. Rigorosamente a mano.
MAPPALI	Comune di Sondrio - Sant'Anna.
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 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. Sentori di frutti rossi, note speziate e balsamiche. Minerale, asciutto e persistente. Si sposa perfettamente con carni bianche e rosse, selvaggina e arrostiti di carne, primi piatti con sughi, pesci grassi, formaggi a pasta dura e stagionati.



CONTENUTO ALCOLICO	14 %
ESTRATTO SECCO	> 27 g/L
ACIDITÀ TOTALE	5,26 g/L
TEMPERATURA DI SERVIZIO	Servire in ballon a 16°C.