

Infinito

SFORZATO DI VALTELLINA
D.O.C.G.



ANNATA 2016

VITIGNO Nebbiolo (Chiavennasca).

PRODUTTIVITÀ Circa 60 quintali per ettaro secondo le annate migliori, selezione dei migliori grappoli.

RESA IN VINO Inferiore al 50%.

PERIODO DI VENDEMMIA Prima settimana di ottobre. Vendemmia rigorosamente a mano, in cassetta.

MAPPALI Comune di Teglio – Villa di Tirano

VIGNETI Collocati tra i 550 e i 700 metri sul livello del mare.

SUOLO Franco-sabbioso con scheletro abbondante, moderatamente profondo e permeabile all'acqua.



VINIFICAZIONE

Appassimento fino al primo giorno di dicembre. Mediamente la pigiatura avviene dopo qualche giorno a seconda delle annate. Segue la classica vinificazione naturale in rosso. Macerazione sulle bucce di almeno 10 giorni. Durante la lenta fermentazione si effettuano rimontaggi e follature per favorire il contatto del liquido con le bucce. Ne traggono vantaggio ossigenazione, estrazione dei colori e dei profumi.



AFFINAMENTO

In botti di rovere per almeno 20 mesi, seguito da un invecchiamento al buio in bottiglia per almeno 12 mesi.



CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE E ABBINAMENTI

Colore rosso granato. Vino di grande eleganza, strutturato e di carattere. Profumo molto fine ed articolato, caldo e speziato, ricco di note di frutti di bosco, frutta sotto spirito, cannella e pepe. Classici profumi di viola e rosa appassita. Grande morbidezza e persistenza, si sposa perfettamente con carni rosse, selvaggina e formaggi stagionati.



CONTENUTO ALCOLICO 14,50 %

ESTRATTO SECCO > 33 g/L

ACIDITÀ TOTALE 6,67 g/L

TEMPERATURA DI SERVIZIO Servire in ballon a 18°C.



FORMATI



750 ml
Magnum

TENUTA
SCERSCÉ



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