

# Infinito

SFORZATO DI VALTELLINA

D.O.C.G.



ANNATA 2017

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 Fine di settembre. 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 20 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 tonneaux per circa 12 mesi, seguito da almeno 12 mesi al buio in bottiglia.



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 15 %

ESTRATTO SECCO > 34 g/L

ACIDITÀ TOTALE 6,27 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