



Nettare

ROSSO DI VALTELLINA
D.O.C.



| | |
|----------------------|---|
| ANNATA | 2018 |
| VITIGNO | Nebbiolo (Chiavennasca). |
| PRODUTTIVITÀ | 80 quintali per ettaro. |
| RESA IN VINO | Inferiore al 70%. |
| PERIODO DI VENDEMMIA | Seconda metà di ottobre. Rigorosamente a mano. |
| MAPPALI | Comune di Tirano. |
| VIGNETI | Collocati tra i 450 e i 550 metri sul livello del mare. |
| SUOLO | Franco-sabbioso con scheletro abbondante, moderatamente profondo e permeabile all'acqua. |



| | |
|---------------|---|
| VINIFICAZIONE | La pigiatura dell'uva segue immediatamente alla raccolta. Classica vinificazione naturale in rosso con rottura del cappello mediante rimontaggi. Al termine della fermentazione, macerazione sulle bucce per almeno 15 giorni. |
|---------------|---|



| | |
|-------------|---|
| AFFINAMENTO | Cemento per circa 10 mesi, seguito da almeno 8 mesi al buio in bottiglia. |
|-------------|---|



| | |
|--|--|
| CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE E ABBINAMENTI | Colore rosso rubino. Vino rosso di corpo dal profumo fine e persistente. Note fruttate di ciliegia, toni speziati. Fragrante, beva trionfale. Fresco e di buon equilibrio, è vino da tutto pasto, inno alla quotidianità. Perfetto in abbinamento ad antipasti, primi piatti, piatti con pesci grassi, carni bianche, formaggi giovani. |
|--|--|



| | |
|-------------------------|---------------------------|
| CONTENUTO ALCOLICO | 13 % |
| ESTRATTO SECCO | > 28 g/L |
| ACIDITÀ TOTALE | 4,96 g/L |
| TEMPERATURA DI SERVIZIO | Servire in ballon a 15°C. |

FORMATI



750 ml
Magnum

TENUTA
SCERSCÉ



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