



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 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 arrosti 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