

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 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. |