



Nettare

ROSSO DI VALTELLINA
D.O.C.



| | |
|----------------------|---|
| ANNATA | 2021 |
| 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 6 mesi, seguito da almeno 4 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 | 12 % |
| ESTRATTO SECCO | 25,8 g/L |
| ACIDITÀ TOTALE | 5,03 g/L |
| TEMPERATURA DI SERVIZIO | Servire in ballon a 15°C. |

FORMATI



750 ml: n. 13.720
Magnum: n. 140

TENUTA
SCERSCÉ



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