

Cristina Scarpellini

RISERVA
VALTELLINA SUPERIORE VALGELLA
D.O.C.G.



FORMATI



750 ml
Magnum

TENUTA
SCERSCÉ



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



BOTTIGLIE PRODOTTE: 1.837

ANNATA	2017
VITIGNO	Nebbiolo (Chiavennasca).
PRODUTTIVITÀ	60 quintali per ettaro.
RESA IN VINO	Inferiore al 70%.
PERIODO DI VENDEMMIA	Fine ottobre. Rigorosamente a mano in cassetta.
MAPPALI	Comune di Teglio - Tresenda, Castelvetro.
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 <i>délestage</i> favorendo il contatto del liquido con le bucce ed una maggior estrazione di colori e profumi.
AFFINAMENTO	In tonneaux da 700 litri per minimo 24 mesi, seguito da almeno 8 mesi al buio in bottiglia.
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE E ABBINAMENTI	Rosso granato luminoso alla vista. Intenso al naso dove le note minerali ferrose iniziali sono seguite da profumi articolati di spezie, frutti rossi sotto spirito e caffè. In bocca fine ed elegante. Si sposa perfettamente con carni rosse e bianche, selvaggina da piuma in salsa, formaggi a pasta dura e stagionati, pesci grassi.



CONTENUTO ALCOLICO	13 %
ESTRATTO SECCO	> 26 g/L
ACIDITÀ TOTALE	5,52 g/L
TEMPERATURA DI SERVIZIO	Servire in ballon a 16°C.