

Essenza

VALTELLINA SUPERIORE
D.O.C.G.



ANNATA 2018

VITIGNO Nebbiolo (Chiavennasca).

PRODUTTIVITÀ 60 quintali per ettaro.

RESA IN VINO Inferiore al 70%.

PERIODO DI VENDEMMIA Fine ottobre.
Rigorosamente a mano.

MAPPALI Comune di Villa di Tirano.

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 tini troncoconici di rovere da 50 hl per minimo 27
mesi, seguito da almeno 10 mesi al buio in bottiglia.



CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE E ABBINAMENTI

Colore rosso rubino tendente al granata.

Freschezza e slancio, profumo intenso di piccoli frutti
rossi che ricordano la susina, la marasca e loro
confettura con leggere note speziate.

Elegante ed armonico, si sposa perfettamente con
pizzoccheri, carni bianche e rosse, selvaggina, pesci
grassi, formaggi stagionati.



CONTENUTO ALCOLICO 14 %

ESTRATTO SECCO 27,8 g/L

ACIDITÀ TOTALE 4,98 g/L

TEMPERATURA DI SERVIZIO Servire in ballon a 16°C.



FORMATI



750 ml: n. 6.566
Magnum: n. 50

TENUTA
SCERSCÉ



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