

# Tenuta Scerscé

**ANNO DI FONDAZIONE** :2008

**TITOLARE** :Cristina Scarpellini

**ENOLOGO/WINEMAKER** :Attilio Pagli, Cristina Scarpellini

**AGRONOMO** :Stefano Dini

**ADDETTO ACCOGLIENZA** :Cristina Scarpellini

## PROFILO TECNICO PENSIERO DELL'AZIENDA

La superficie netta coltivata al vigneto è pari a: **HA 6**

Numero di etichette prodotte: **6**

Numero di bottiglie prodotte: **40.000**

Lo stoccaggio delle bottiglie avviene in ambiente a temperatura e umidità controllate? **Sì**

L'azienda è condotta secondo i metodi dell'**agricoltura integrata**



L'azienda svolge altre attività? **Sì**

Quali? **organizzazione eventi e manifestazioni sul vino**

Vendita diretta del vino al pubblico **Sì**

Sono previste visite in azienda **Sì** su prenotazione **Sì**

Numero massimo di visitatori **8**

Lingue parlate in azienda  

## 📍 CONTATTI

### TENUTA SCERSCÉ

23037 Tirano (SO) - Via Lungo Adda V Alpini, 124

0342 233580

info@tenutascersce.it

www.tenutascersce.it

## 🔗 LINK SOCIAL



Tenuta Scerscé

## VALTELLINA SUPERIORE ESSENZA 2018

**TIPOLOGIA:** DOCG Rosso

**BOTTIGLIE:** 6.566

**ALCOL:** 14 % vol.

**PREZZO INDICATIVO IN ENOTECA:** € 26

**VITIGNI:** Nebbiolo 100%

**RESA/HA:** 60

**CEPPI/HA:** 5.600

**ALLEVAMENTO:** guyot

**TIPOLOGIA DEL TERRENO:** franco sabbioso ricco di scheletro, moderatamente profondo e permeabile all'acqua

**VENDEMMIA:** manuale in cassette, a maturazione tardiva fine ottobre

**CERNITA/SELEZIONE GRAPPOLI:** Sì

**FERMENTAZIONE:** legno in tini troncoconici da hl 50 di rovere francese non tostato

**TEMPERATURA CONTROLLATA:** Sì

**LIEVITI SELEZIONATI:** No

**VINIFICAZIONE SEPARATA DEI MOSTI:** Sì

**FERMENTAZIONE MALOLATTICA:** Sì

**AFFINAMENTO:** 27 mesi in tini troncoconici di rovere francese non tostato da hl 50, 10 mesi in bottiglia

**SO<sub>2</sub>:** 56

**PROFILO ORGANOLETTICO:** Rosso rubino filigranato e luminoso. Naso elegante con sentori di frutta a bacca rossa matura e sbuffi di arancia sanguinella. Delicata speziatura di pepe bianco e noce moscata con finale di rose in appassimento. Il sorso è accattivante e gustoso, di lunga persistenza, con una nota affumicata in chiusura. Quaglie al forno con contorno di funghi misti.

## VALTELLINA SUPERIORE SASSELLA INCANTO 2019

**TIPOLOGIA:** DOCG Rosso

**BOTTIGLIE:** 3.438

**ALCOL:** 13 % vol.

**PREZZO INDICATIVO IN ENOTECA:** € 33

**VITIGNI:** Nebbiolo 100%

**RESA/HA:** 60

**CEPPI/HA:** 6.000

**ALLEVAMENTO:** guyot

**TIPOLOGIA DEL TERRENO:** franco sabbioso, ricco di scheletro

**VENDEMMIA:** manuale in cassette, a maturazione tardiva seconda metà di ottobre

**CERNITA/SELEZIONE GRAPPOLI:** Sì

**FERMENTAZIONE:** cemento

**TEMPERATURA CONTROLLATA:** Sì

**LIEVITI SELEZIONATI:** No

**VINIFICAZIONE SEPARATA DEI MOSTI:** Sì

**FERMENTAZIONE MALOLATTICA:** Sì

**AFFINAMENTO:** 14 mesi per l'8% in barrique, il 92% in botte da hl 25, 8 mesi in bottiglia

**SO<sub>2</sub>:** 46



Tenuta Scerscé



Tenuta Scerscé

## ROSSO DI VALTELLINA NETTARE 2019

**TIPOLOGIA:** DOC Rosso

**BOTTIGLIE:** 13.266

**ALCOL:** 12,5 % vol.

**PREZZO INDICATIVO IN ENOTECA:** € 20

**VITIGNI:** Nebbiolo 100%

**RESA/HA:** 80

**CEPPI/HA:** 3.500

**ALLEVAMENTO:** guyot

**TIPOLOGIA DEL TERRENO:** franco sabbioso ricco di scheletro, moderatamente profondo e permeabile all'acqua

**VENDEMMIA:** manuale in cassette, a maturazione tardiva seconda metà di ottobre

**CERNITA/SELEZIONE GRAPPOLI:** Sì

**FERMENTAZIONE:** 50% in cemento e 50% in acciaio

**TEMPERATURA CONTROLLATA:** Sì

**LIEVITI SELEZIONATI:** No

**VINIFICAZIONE SEPARATA DEI MOSTI:** Sì

**FERMENTAZIONE MALOLATTICA:** Sì

**AFFINAMENTO:** 10 mesi in cemento, 2 mesi in tini troncoconici, 8 mesi in bottiglia

**SO<sub>2</sub>:** 46



Tenuta Scerscé

## VALTELLINA SUPERIORE INFERNO FLAMMANTE 2019

**TIPOLOGIA:** DOCG Rosso

**BOTTIGLIE:** 3.533

**ALCOL:** 14 % vol.

**PREZZO INDICATIVO IN ENOTECA:** € 35

**VITIGNI:** Nebbiolo 100%

**RESA/HA:** 60

**CEPPI/HA:** 6.000

**ALLEVAMENTO:** guyot

**TIPOLOGIA DEL TERRENO:** franco sabbioso ricco di scheletro

**VENDEMMIA:** manuale in cassette, a maturazione tardiva seconda metà di ottobre

**CERNITA/SELEZIONE GRAPPOLI:** Sì

**FERMENTAZIONE:** cemento

**TEMPERATURA CONTROLLATA:** Sì

**LIEVITI SELEZIONATI:** No

**VINIFICAZIONE SEPARATA DEI MOSTI:** Sì

**FERMENTAZIONE MALOLATTICA:** Sì

**AFFINAMENTO:** 14 mesi 91,75% in barrique e 8,15% in tonneau, 8 mesi in bottiglia

**SO<sub>2</sub>:** 55