

# Essenza

VALTELLINA SUPERIORE  
D.O.C.G.



ANNATA 2015

VITIGNO Nebbiolo (Chiavennasca).

PRODUTTIVITÀ 60 quintali per ettaro.

RESA IN VINO Inferiore al 70%.

PERIODO DI VENDEMMIA Tardiva, fine ottobre.  
Rigorosamente a mano.

MAPPALI Comune di Teglio – Villa di Tirano.

VIGNETI Collocati tra i 400 e i 600 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 20 giorni. Durante la fermentazione si effettuano rimontaggi e *delastage* 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 15-18 mesi. Segue invecchiamento al buio in bottiglia per almeno 6 mesi.



CARATTERISTICHE  
ORGANOLETTICHE E  
ABBINAMENTI

Colore rosso rubino tendente al granata.  
Profumo intenso di piccoli frutti rossi che ricordano la susina, la marasca e loro confettura con leggere note speziate. In alcune annate si possono gustare sentori di nocciola e di liquerizia. Elegante ed armonico, si sposa perfettamente con pizzoccheri, carni bianche e rosse, selvaggina, formaggi stagionati.



CONTENUTO ALCOLICO 12,5 %

ESTRATTO SECCO > 25 g/L

ACIDITÀ TOTALE 5,2/5,3 g/L

TEMPERATURA DI SERVIZIO Servire in ballon a 16°C.



FORMATI



750 ml  
Magnum

TENUTA  
SCERSCÉ



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