

Incanto

VALTELLINA SUPERIORE SASSELLA

D.O.C.G.



ANNATA 2018

VITIGNO Nebbiolo (Chiavennasca).

PRODUTTIVITÀ 60 quintali per ettaro.

RESA IN VINO Inferiore al 70%.

PERIODO DI VENDEMMIA Seconda metà di ottobre.
Rigorosamente a mano.

MAPPALI Comune di Sondrio – Sant'Anna.

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 *déstage* favorendo il contatto
del liquido con le bucce ed una maggior estrazione di
colori e profumi.



AFFINAMENTO In botti di rovere Slavonia da 25 hl per minimo 14 mesi,
seguito da almeno 8 mesi al buio in bottiglia.



CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE E ABBINAMENTI
Colore rosso rubino tendente al granata.
Sentori di frutti rossi, note speziate e balsamiche.
Minerale, asciutto e persistente.
Si sposa perfettamente con carni bianche e rosse,
selvaggina e arrostiti di carne, primi piatti con sughi,
pesci grassi, formaggi a pasta dura e stagionati.



CONTENUTO ALCOLICO 14 %

ESTRATTO SECCO > 27 g/L

ACIDITÀ TOTALE 5,26 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) – Italia
info@tenutascersce.it