



Incanto

VALTELLINA SUPERIORE SASSELLA
D.O.C.G.



ANNATA	2019
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 <i>délestage</i> 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	13 %
ESTRATTO SECCO	25,50 g/L
ACIDITÀ TOTALE	5,50 g/L
TEMPERATURA DI SERVIZIO	Servire in ballon a 16°C.

FORMATI



750 ml: n. 3.438
Magnum: n. 50

TENUTA
SCERSCÉ



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