



#### FORMATI



750 ml  
Magnum

TENUTA  
SCERSCÉ



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

# Infinito

SFORZATO DI VALTELLINA  
D.O.C.G.



---

ANNATA	2015
VITIGNO	Nebbiolo (Chiavennasca).
PRODUTTIVITÀ	Circa 60 quintali per ettaro secondo le annate migliori, selezione dei migliori grappoli.
RESA IN VINO	Inferiore al 50%.
PERIODO DI VENDEMMIA	Prima settimana di ottobre. Vendemmia rigorosamente a mano, in cassetta.
MAPPALI	Comune di Teglio - Villa di Tirano
VIGNETI	Collocati tra i 550 e i 700 metri sul livello del mare.
SUOLO	Franco-sabbioso con scheletro abbondante, moderatamente profondo e permeabile all'acqua.

---



#### VINIFICAZIONE

Appassimento fino al primo giorno di dicembre. Mediamente la pigiatura avviene dopo qualche giorno a seconda delle annate. Segue la classica vinificazione naturale in rosso. Macerazione sulle bucce di almeno 10 giorni. Durante la lenta fermentazione si effettuano rimontaggi e follature per favorire il contatto del liquido con le bucce. Ne traggono vantaggio ossigenazione, estrazione dei colori e dei profumi.



#### AFFINAMENTO

In botti di rovere per minimo 20 mesi, seguito da un invecchiamento al buio in bottiglia per almeno 10-12 mesi.



#### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE E ABBINAMENTI

Colore rosso granato. Vino di grande eleganza, strutturato e di carattere. Profumo molto fine ed articolato, caldo e speziato, ricco di note di frutti di bosco, frutta sotto spirito, cannella e pepe. Classici profumi di viola e rossa appassita. Grande morbidezza e persistenza, si sposa perfettamente con carni rosse, selvaggina e formaggi stagionati.



---

CONTENUTO ALCOLICO	15%
ESTRATTO SECCO	>29 g/L
ACIDITÀ TOTALE	6,9 g/L
TEMPERATURA DI SERVIZIO	Servire in ballon a 18°C.