



# Nettare

ROSSO DI VALTELLINA  
D.O.C.



---

ANNATA	2018
VITIGNO	Nebbiolo (Chiavennasca).
PRODUTTIVITÀ	80 quintali per ettaro.
RESA IN VINO	Inferiore al 70%.
PERIODO DI VENDEMMIA	Seconda metà di ottobre. Rigorosamente a mano.
MAPPALI	Comune di Tirano.
VIGNETI	Collocati tra i 450 e i 550 metri sul livello del mare.
SUOLO	Franco-sabbioso con scheletro abbondante, moderatamente profondo e permeabile all'acqua.

---



VINIFICAZIONE	La pigiatura dell'uva segue immediatamente alla raccolta. Classica vinificazione naturale in rosso con rottura del cappello mediante rimontaggi. Al termine della fermentazione, macerazione sulle bucce per almeno 15 giorni.
---------------	---

---



AFFINAMENTO	Cemento per minimo 10 mesi, seguito da almeno 8 mesi al buio in bottiglia.
-------------	--

---



CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE E ABBINAMENTI	Colore rosso rubino. Vino rosso di corpo dal profumo fine e persistente. Note fruttate di ciliegia, toni speziati. Fragrante, beva trionfale. Fresco e di buon equilibrio, è vino da tutto pasto, inno alla quotidianità. Perfetto in abbinamento ad antipasti, primi piatti, piatti con pesci grassi, carni bianche, formaggi giovani.
--	--

---



CONTENUTO ALCOLICO	13 %
ESTRATTO SECCO	> 28 g/L
ACIDITÀ TOTALE	4,96 g/L
TEMPERATURA DI SERVIZIO	Servire in ballon a 15°C.

## FORMATI



750 ml  
Magnum

TENUTA  
SCERSCÉ



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