

Cristina Scarpellini

RISERVA
VALTELLINA SUPERIORE VALGELLA
D.O.C.G.



FORMATI



750 ml: n. 5.249
Magnum: n. 30

TENUTA
SCERSCÉ



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



ANNATA	2019
VITIGNO	Nebbiolo (Chiavennasca).
PRODUTTIVITÀ	60 quintali per ettaro.
RESA IN VINO	Inferiore al 70%.
PERIODO DI VENDEMMIA	Fine ottobre. Rigorosamente a mano in cassetta.
MAPPALI	Comune di Teglio - Tresenda, Castelvetro.
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 *délestage* 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 12 mesi, seguito da almeno 24 mesi al buio in bottiglia.



CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE E ABBINAMENTI

Rosso granato luminoso alla vista. Intenso al naso dove le note minerali ferrose iniziali sono seguite da profumi articolati di spezie, frutti rossi sotto spirito e caffè. In bocca fine ed elegante.
Si sposa perfettamente con carni rosse e bianche, selvaggina da piuma in salsa, formaggi a pasta dura e stagionati, pesci grassi.



CONTENUTO ALCOLICO	13 %
ESTRATTO SECCO	25 g/L
ACIDITÀ TOTALE	4,85 g/L
TEMPERATURA DI SERVIZIO	Servire in ballon a 16°C.