

Essenza

VALTELLINA SUPERIORE
D.O.C.G.



ANNATA 2016

VITIGNO Nebbiolo (Chiavennasca).

PRODUTTIVITÀ 60 quintali per ettaro.

RESA IN VINO Inferiore al 70%.

PERIODO DI VENDEMMIA Tardiva, fine ottobre.
Rigorosamente a mano.

MAPPALI Comune di Teglio – Villa di Tirano.

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 20 giorni. Durante la fermentazione si effettuano rimontaggi e *delastage* favorendo il contatto del liquido con le bucce ed una maggior estrazione di colori e profumi.



AFFINAMENTO

In tini troncoconici di rovere da 50 hl per circa 12-15 mesi. Segue invecchiamento al buio in bottiglia per almeno 6 mesi.



CARATTERISTICHE
ORGANOLETTICHE E
ABBINAMENTI

Colore rosso rubino tendente al granata. Profumo intenso di piccoli frutti rossi che ricordano la susina, la marasca e loro confettura con leggere note speziate. In alcune annate si possono gustare sentori di nocciola e di liquerizia. Elegante ed armonico, si sposa perfettamente con pizzoccheri, carni bianche e rosse, selvaggina, formaggi stagionati.



CONTENUTO ALCOLICO 12,50 %

ESTRATTO SECCO > 25 g/L

ACIDITÀ TOTALE 5,46 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) – Italy
info@tenutascersce.it