



# Flammante

VALTELLINA SUPERIORE INFERNO  
D.O.C.G.



---

ANNATA	2020
VITIGNO	Nebbiolo (Chiavennasca).
PRODUTTIVITÀ	60 q.li/ha.
RESA IN VINO	Inferiore al 70%.
PERIODO DI VENDEMMIA	Seconda metà di Ottobre. Rigorosamente a mano.
MAPPALI	Comune di Tresivio - Calvario.
VIGNETI	Collocati tra i 450 e i 500 m 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 12 mesi, seguito da almeno 12 mesi al buio in bottiglia.
-------------	--



---

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE E ABBINAMENTI	Colore rosso rubino tendente al granata. Profumo intenso di piccoli frutti. Minerale, con note speziate. Elegante e di carattere, asciutto e di grande freschezza. Si sposa perfettamente con carni bianche e rosse, selvaggina e arrosti di carne, primi piatti con sughi, formaggi a pasta dura e stagionati.
--	---



---

CONTENUTO ALCOLICO	13 %
ESTRATTO SECCO	25,80 g/L
ACIDITÀ TOTALE	5,40 g/L
TEMPERATURA DI SERVIZIO	Servire in ballon a 16°C.

## FORMATI



750 ml: n. 3.793  
Magnum: n. 30

TENUTA  
SCERSCÉ



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