



# Nettare

ROSSO DI VALTELLINA  
D.O.C.



---

ANNATA	2017
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

Acciaio per circa 9 mesi, seguito da almeno 3 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.  
Fresco e di buon equilibrio, è vino da tutto pasto, inno alla quotidianità.  
Perfetto in abbinamento ad antipasti, primi piatti, carni bianche, formaggi giovani.



---

CONTENUTO ALCOLICO	13 %
ESTRATTO SECCO	> 24 g/L
ACIDITÀ TOTALE	4,93 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