

# Essenza

VALTELLINA SUPERIORE  
D.O.C.G.



ANNATA 2018

VITIGNO Nebbiolo (Chiavennasca).

PRODUTTIVITÀ 60 quintali per ettaro.

RESA IN VINO Inferiore al 70%.

PERIODO DI VENDEMMIA Fine ottobre.  
Rigorosamente a mano.

MAPPALI Comune di 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 per circa 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 tini troncoconici da 50 hl per circa 27 mesi seguito  
da affinamento al buio in bottiglia.



CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE E ABBINAMENTI  
Colore rosso rubino tendente al granata.  
Freschezza e slancio, profumo intenso di piccoli frutti  
rossi che ricordano la susina, la marasca e loro  
confettura con leggere note speziate.  
Elegante ed armonico, si sposa perfettamente con  
pizzoccheri, carni bianche e rosse, selvaggina, pesci  
grassi, formaggi stagionati.



CONTENUTO ALCOLICO 14 %

ESTRATTO SECCO 27,8 g/L

ACIDITÀ TOTALE 4,98 g/L

TEMPERATURA DI SERVIZIO Servire in ballon a 16°C.



## FORMATI



750 ml: n. 6.566  
Magnum: n. 50

TENUTA  
SCERSCÉ



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