

Tenuta Scerscé

ANNO DI FONDAZIONE :2008

TITOLARE :Cristina Scarpellini

ENOLOGO/WINEMAKER :Attilio Pagli

AGRONOMO :Stefano Dini

ADDETTO ACCOGLIENZA :Cristina Scarpellini



PROFILO TECNICO PENSIERO DELL'AZIENDA

La superficie netta coltivata al vigneto è pari a: **HA 7**

Numero di etichette prodotte: **6**

Numero di bottiglie prodotte: **45.000**

Lo stoccaggio delle bottiglie avviene in ambiente a temperatura e umidità controllate? **Si**

L'azienda è condotta secondo i metodi dell'**agricoltura integrata**

L'azienda svolge altre attività? **No**

Vendita diretta del vino al pubblico **Si**

Sono previste visite in azienda **Si** su prenotazione **Si**

Numero massimo di visitatori **8**

Lingue parlate in azienda



Tenuta Scerscé

CONTATTI

TENUTA SCERSCÉ

23037 Tirano (SO) - Via Lungo Adda V Alpini, 124

0342 233580

info@tenutascersce.it

www.tenutascersce.it

LINK SOCIAL



VALTELLINA SUPERIORE INFERNO FLAMMANTE 2020

Rosa Oro 2024

TIPOLOGIA: DOCG Rosso

BOTTIGLIE: 3.793

ALCOL: 13 % vol.

PREZZO INDICATIVO IN ENOTECA: € 35

VITIGNI: Nebbiolo 100%

RESA/HA: 60

CEPPI/HA: 6.000

ALLEVAMENTO: guyot

TIPOLOGIA DEL TERRENO: franco sabbioso ricco di scheletro, moderatamente profondo e permeabile all'acqua

VENDEMMIA: manuale in cassette, a maturazione tardiva seconda metà di ottobre

CERNITA/SELEZIONE GRAPPOLI: Si

FERMENTAZIONE: altro cemento

TEMPERATURA CONTROLLATA: Si

LIEVITI SELEZIONATI: No

VINIFICAZIONE SEPARATA DEI MOSTI: Si

FERMENTAZIONE MALOLATTICA: Si

AFFINAMENTO: 12 mesi 8% in barrique e 92% in botte da 25 hl, 9 mesi in bottiglia

SO₂: 72

PROFILO ORGANOLETTICO: Limpido rubino con bagliori granato. Olfatto di classe, intenso e complesso, passa da ricami di frutta rossa sotto spirito, al fiore appassito, alla spezia, ginepro e pepe nero, a una soffusa balsamicità. Le stesse integrità ed espressività si ripropongono al sorso, articolato, dinamico e di buona lunghezza. Faraona ripiena con salsa tartufata.

SFORZATO DI VALTELLINA INFINITO 2019

TIPOLOGIA: DOCG Rosso

BOTTIGLIE: 4.866

ALCOL: 15 % vol.

PREZZO INDICATIVO IN ENOTECA: € 50

VITIGNI: Nebbiolo 100%

RESA/HA: 50

CEPPI/HA: 4.500

ALLEVAMENTO: guyot

TIPOLOGIA DEL TERRENO: franco sabbioso ricco di scheletro, moderatamente profondo e permeabile all'acqua

VENDEMMIA: manuale in cassette, con appassimento naturale sui graticci vendemmia a fine settembre; appassimento fino al primo giorno di dicembre

CERNITA/SELEZIONE GRAPPOLI: Si

FERMENTAZIONE: altro cemento

TEMPERATURA CONTROLLATA: Si

LIEVITI SELEZIONATI: No

VINIFICAZIONE SEPARATA DEI MOSTI: Si

FERMENTAZIONE MALOLATTICA: Si

AFFINAMENTO: 19 mesi in tonneau, 18 mesi in bottiglia

SO₂: 75



Tenuta Scerscé



Tenuta Scerscé

VALTELLINA SUPERIORE VALGELLA CRISTINA SCARPELLINI RISERVA 2019

TIPOLOGIA: D.O.C.G. Rosso

BOTTIGLIE: 5.249

ALCOL: 13 % vol.

PREZZO INDICATIVO IN ENOTECA: € 41

VITIGNI: Chiavennasca 100%

RESA/HA: 60

CEPPI/HA: 6.000

ALLEVAMENTO: Guyot

TIPOLOGIA DEL TERRENO: Franco sabbioso ricco di scheletro, moderatamente profondo e permeabile all'acqua

VENDEMMIA: manuale in cassette, a maturazione tardiva fine ottobre

CERNITA/SELEZIONE GRAPPOLI: Sì

FERMENTAZIONE: altro cemento

TEMPERATURA CONTROLLATA: Sì

LIEVITI SELEZIONATI: No

VINIFICAZIONE SEPARATA DEI MOSTI: Sì

FERMENTAZIONE MALOLATTICA: Sì

AFFINAMENTO: 23 mesi in botte da 25 hl per l'84% e in tonneau per il 16%, 12 mesi in bottiglia

SO₂: 72



Tenuta Scerscé

VALTELLINA SUPERIORE SASSELLA INCANTO 2020

TIPOLOGIA: D.O.C.G. Rosso

BOTTIGLIE: 3.540

ALCOL: 13 % vol.

PREZZO INDICATIVO IN ENOTECA: € 33

VITIGNI: Nebbiolo 100%

RESA/HA: 60

CEPPI/HA: 6.000

ALLEVAMENTO: guyot

TIPOLOGIA DEL TERRENO: franco sabbioso, ricco di scheletro, moderatamente profondo e permeabile all'acqua

VENDEMMIA: manuale in cassette, a maturazione tardiva seconda metà di ottobre

CERNITA/SELEZIONE GRAPPOLI: Sì

FERMENTAZIONE: altro cemento

TEMPERATURA CONTROLLATA: Sì

LIEVITI SELEZIONATI: No

VINIFICAZIONE SEPARATA DEI MOSTI: Sì

FERMENTAZIONE MALOLATTICA: Sì

AFFINAMENTO: 12 mesi per l'8% in barrique, il 92% in botte da hl 25, 9 mesi in bottiglia

SO₂: 98