



Flammante

VALTELLINA SUPERIORE INFERNO
D.O.C.G.



ANNATA	2021
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 per circa 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 da 25 hl e piccole botti da 225 l per 12 mesi, assemblaggio pre-imbottigliamento e affinamento 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 arrostiti di carne, primi piatti con sughi,
formaggi a pasta dura e stagionati.



CONTENUTO ALCOLICO	13 %
ESTRATTO SECCO	25,00 g/L
ACIDITÀ TOTALE	5,00 g/L
TEMPERATURA DI SERVIZIO	Servire in ballon a 16°C.

FORMATI



750 ml: n. 3.573
Magnum: n. 30

TENUTA
SCERSCÉ



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