

Cristina Scarpellini

RISERVA
VALTELLINA SUPERIORE VALGELLA
D.O.C.G.



FORMATI



750 ml: n. 5-249
Magnum: n. 30

TENUTA
SCERSCÉ



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



ANNATA	2019
VITIGNO	Nebbiolo (Chiavennasca).
PRODUTTIVITÀ	60 quintali per ettaro.
RESA IN VINO	Inferiore al 70%.
PERIODO DI VENDEMMIA	Fine ottobre. Rigorosamente a mano in cassetta.
MAPPALI	Comune di Teglio - Tresenda, Castelvetro.
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 dic 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 botti da 25 hl e piccole botti da 500 l per 23 mesi, assemblaggio pre-imbottigliamento seguito da un lungo affinamento al buio in bottiglia.



CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE E ABBINAMENTI



Rosso granato luminoso alla vista. Intenso al naso dove le note minerali ferrose iniziali sono seguite da profumi articolati di spezie, frutti rossi, foglie secche e corteccia. In bocca fine ed elegante, vivace ma strutturato. Si sposa perfettamente con carni rosse e bianche, selvaggina da piuma in salsa, formaggi a pasta dura e stagionati, pesci grassi.

CONTENUTO ALCOLICO	13 %
ESTRATTO SECCO	25 g/L
ACIDITÀ TOTALE	4,85 g/L
TEMPERATURA DI SERVIZIO	Servire in ballon a 16°C.