



#### 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

# Cristina Scarpellini

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



|                         |                                                                                             |
|-------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|
| ANNATA                  | 2019                                                                                        |
| VITIGNO                 | Nebbiolo (Chiavennasca).                                                                    |
| PRODUTTIVITÀ            | 60 quintali per ettaro.                                                                     |
| RESA IN VINO            | Inferiore al 70%.                                                                           |
| PERIODO<br>DI VENDEMMIA | Fine ottobre.<br>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,<br>moderatamente profondo e permeabile all'acqua. |



#### VINIFICAZIONE

La pigiatura avviene immediatamente alla raccolta; segue vinificazione naturale in rosso. Macerazione sulle bucce di 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 circa 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. |