



# Incanto

VALTELLINA SUPERIORE SASSELLA  
D.O.C.G.



ANNATA 2018

VITIGNO Nebbiolo (Chiavennasca).

PRODUTTIVITÀ 60 quintali per ettaro.

RESA IN VINO Inferiore al 70%.

PERIODO DI VENDEMMIA Seconda metà di ottobre.  
Rigorosamente a mano.

MAPPALI Comune di Sondrio – Sant'Anna.

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 di almeno 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 di rovere Slavonia da 25 hl per 14 mesi, seguito da affinamento al buio in bottiglia.



CARATTERISTICHE  
ORGANOLETTICHE E  
ABBINAMENTI

Colore rosso rubino tendente al granata.  
Sentori di frutti rossi, note speziate e balsamiche.  
Minerale, asciutto e persistente.  
Si sposa perfettamente con carni bianche e rosse, selvaggina e arrosti di carne, primi piatti con sughi, pesci grassi, formaggi a pasta dura e stagionati.



CONTENUTO ALCOLICO 14 %

ESTRATTO SECCO 27,7 g/L

ACIDITÀ TOTALE 5,26 g/L

TEMPERATURA DI SERVIZIO Servire in ballon a 16°C.

FORMATI



750 ml  
Magnum

TENUTA  
SCERSCÉ



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