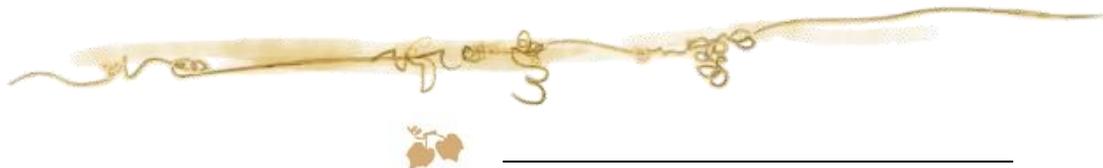




Petrato

VALTELLINA SUPERIORE SASSELLA

D.O.C.G.



ANNATA	2021
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 550 metri sul livello del mare.
SUOLO	Terreno prevalentemente roccioso e sabbioso, 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 <i>déstage</i> favorendo il contatto del liquido con le bucce ed una maggior estrazione di colori e profumi.
---------------	--

AFFINAMENTO	In tini troncoconici da 50 hl e piccole botti da 225 l per 13 mesi, assemblaggio pre-imbottigliamento 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. Naso floreare di violette dolci, fragole, buccia di pesca e liquirizia. Minerale, asciutto e persistente. Si sposa perfettamente con carni bianche e rosse, selvaggina e arrostiti di carne, primi piatti con sughi, pesci grassi, formaggi a pasta dura e stagionati.
--	--

CONTENUTO ALCOLICO	13 %
ESTRATTO SECCO	26,3 g/L
ACIDITÀ TOTALE	5,29 g/L
TEMPERATURA DI SERVIZIO	Servire in ballon a 16°C.

FORMATI



750 ml: n. 6.866
Magnum: n. 50

TENUTA
SCERSCÉ



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