



FORMATI



750 ml: n. 6.606
Magnum: n. 30



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

ESSENZA

VALTELLINA SUPERIORE D.O.C.G.

ANNATA	2022
VITIGNO	Nebbiolo (Chiavennasca).
PRODUTTIVITÀ	60 quintali per ettaro.
RESA IN VINO	Inferiore al 70%.
PERIODO DI VENDEMMIA	Metà ottobre. Rigorosamente a mano.
MAPPALI	Comune di Villa di Tirano.
VIGNETI	Collocati tra i 500 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 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 per circa 24 mesi, assemblaggio pre-imbottigliamento seguito da affinamento al buio in bottiglia.
-------------	---

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE E ABBINAMENTI	Colore rosso rubino tendente al granata, di corpo medio. Vino elegante e stratificato con aromi di tè alla pesca, ribes rosso, corteccia e affumicatura. Freschezza e slancio, morbido e succoso, con tannini maturi, un finale sapido e un retrogusto teso. Si sposa perfettamente con pizzoccheri, carni bianche e rosse, selvaggina, pesci grassi, formaggi stagionati.
--	---

CONTENUTO ALCOLICO	12,50 %
ESTRATTO SECCO	25,50 g/L
ACIDITÀ TOTALE	5,69 g/L
TEMPERATURA DI SERVIZIO	Servire in ballon a 16°C