



# CRISTINA SCARPELLINI

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

---

ANNATA	2017
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 di almeno 30 giorni. Durante la fermentazione si effettuano rimontaggi e déstage favorendo il contatto del liquido con le bucce ed una maggior estrazione di colori e profumi.
---------------	--

---

AFFINAMENTO	In tonneaux da 700 litri per circa 24 mesi, seguito da 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 sotto spirito e caffè. In bocca fine ed elegante. 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	> 26 g/L
ACIDITÀ TOTALE	5,52 g/L
TEMPERATURA DI SERVIZIO	Servire in ballon a 16°C

### FORMATI



750 ml: n. 1.837  
Magnum: 10

TENUTA  
SCERSCÉ



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