



TENUTA
SCERSÉ



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

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 délestage 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.

FORMATI



750 ml: n. 1.837
Magnum: 10

CONTENUTO ALCOLICO

13 %

ESTRATTO SECCO

> 26 g/L

ACIDITÀ TOTALE

5,52 g/L

TEMPERATURA DI SERVIZIO

Servire in ballon a 16°C