



CRISTINA SCARPELLINI

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

ANNATA	2018
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 circa 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 botti da 25 hl e piccole botti da 225 l per almeno 12 mesi, assemblaggio pre-imbottigliamento seguito da un lungo affinamento al buio in bottiglia.
-------------	--

CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE 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	13,50 %
ESTRATTO SECCO	26,80 g/L
ACIDITÀ TOTALE	5,36 g/L
TEMPERATURA DI SERVIZIO	Servire in ballon a 16°C

FORMATI



750 ml: n. 3.603
Magnum: n. 15



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