



CRISTINA SCARPELLINI

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

ANNATA 2019

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 délestage 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 500 l per circa 23 mesi, assemblaggio pre-imbottigliamento seguito da un lungo affinamento al buio in bottiglia.

CARATTERISTICHE ORGOANOLETTICHE 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, foglie secche e corteccia. In bocca fine ed elegante, vivace ma strutturato. 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

25 g/L

ACIDITÀ TOTALE

4,85 g/L

TEMPERATURA DI SERVIZIO

Servire in ballon a 16°C

FORMATI



750 ml: n. 5.249
Magnum: n. 30

TENUTA
SCERSÉ

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