



CRISTINA SCARPELLINI

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

ANNATA	2021
VITIGNO	Nebbiolo (Chiavennasca).
PRODUTTIVITÀ	60 quintali per ettaro.
RESA IN VINO	Inferiore al 70%.
PERIODO DI VENDEMMIA	Seconda metà di 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	Terreno franco-sabbioso con 30% di limo, mediamente profondo e permeabile all'acqua.

VINIFICAZIONE	La pigiatura avviene immediatamente alla raccolta; segue vinificazione naturale in rosso. Macerazione sulle bucce dic 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 per almeno 12 mesi, assemblaggio pre-imbottigliamento seguito da un lungo 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, scorze di agrumi essiccate con note di noci e sottobosco. In bocca fine ed elegante, fresco ed equilibrato. 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	26,40 g/L
ACIDITÀ TOTALE	5,65 g/L
TEMPERATURA DI SERVIZIO	Servire in ballon a 16°C

FORMATI



750 ml: n. 3.573
Magnum: n. 30



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