



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 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 délestage 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