



FORMATI



750 ml
Magnum

TENUTA
SCERSCÉ



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

ESSENZA

VALTELLINA SUPERIORE D.O.C.G.

ANNATA	2017
VITIGNO	Nebbiolo (Chiavennasca).
PRODUTTIVITÀ	60 quintali per ettaro.
RESA IN VINO	Inferiore al 70%.
PERIODO DI VENDEMMIA	Fine ottobre. Rigorosamente a mano.
MAPPALI	Comune di Villa di Tirano.
VIGNETI	Collocati tra i 400 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 déstage favorendo il contatto del liquido con le bucce ed una maggior estrazione di colori e profumi.
AFFINAMENTO	In tini troncoconici di rovere da 50 hl per circa 14 mesi, seguito da affinamento al buio in bottiglia.
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE E ABBINAMENTI	Colore rosso rubino tendente al granata. Freschezza e slancio, profumo intenso di piccoli frutti rossi che ricordano la susina, la marasca e loro confettura con leggere note speziate. Elegante ed armonico, si sposa perfettamente con pizzoccheri, carni bianche e rosse, selvaggina, pesci grassi, formaggi stagionati.
CONTENUTO ALCOLICO	13 %
ESTRATTO SECCO	27,5 g/L
ACIDITÀ TOTALE	5,56 g/L
TEMPERATURA DI SERVIZIO	Servire in ballon a 16°C