



FORMATI



750 ml: n. 6.626
Magnum: n. 20



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

ESSENZA

VALTELLINA SUPERIORE D.O.C.G.

ANNATA	2019
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 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 tini troncoconici da 50 hl per circa 24 mesi, assemblaggio pre-imbottigliamento 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 e di erbe miste. Elegante ed armonico, si sposa perfettamente con pizzoccheri, carni bianche e rosse, selvaggina, pesci grassi, formaggi stagionati
--	---

CONTENUTO ALCOLICO	13 %
ESTRATTO SECCO	26,3 g/L
ACIDITÀ TOTALE	5,30 g/L
TEMPERATURA DI SERVIZIO	Servire in ballon a 16°C