

ESSENZA

VALTELLINA SUPERIORE D.O.C.G.



FORMATI



750 ml: n. 6.626
Magnum: n. 20

TENUTA
SCERSCÉ



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

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 délestage 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