



TENUTA  
**SCERSCÉ**

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

# FLAMMANTE

## VALTELLINA SUPERIORE D.O.C.G. INFERNO

---

|                         |  |
|-------------------------|--|
| ANNATA                  | 2018   |
| VITIGNO                 | Nebbiolo (Chiavennasca).   |
| PRODUTTIVITÀ            | 60 quintali per ettaro.  |
| RESA IN VINO            | Inferiore al 70%.  |
| PERIODO<br>DI VENDEMMIA | Seconda metà di Ottobre.<br>Rigorosamente a mano.  |
| MAPPALI                 | Comune di Tresivio - Calvario.   |
| VIGNETI                 | Collocati tra i 450 e i 500 m 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 délestage favorendo il contatto del liquido con le bucce ed una maggior estrazione di colori e profumi.

### AFFINAMENTO

In botti di rovere Slavonia da 25 hl per 14 mesi, seguito da affinamento al buio in bottiglia.

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE E ABBINAMENTI

Colore rosso rubino tendente al granata. Profumo intenso di piccoli frutti. Minerale, con note speziate. Elegante e di carattere, asciutto e di grande freschezza. Si sposa perfettamente con carni bianche e rosse, selvaggina e arrosti di carne, primi piatti con sughi, formaggi a pasta dura e stagionati.

### FORMATI



750 ml  
Magnum

### CONTENUTO ALCOLICO

14 %

### ESTRATTO SECCO

25,9 g/L

### ACIDITÀ TOTALE

4,77 g/L

### TEMPERATURA DI SERVIZIO

Servire in ballon a 16°C