



FORMATI



750 ml: n. 3.793
Magnum: n. 30

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 2020

VITIGNO Nebbiolo (Chiavennasca).

PRODUTTIVITÀ 60 quintali per ettaro.

RESA IN VINO Inferiore al 70%.

PERIODO DI VENDEMMIA Seconda metà di Ottobre.
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 per 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 botti da 25 hl e piccole botti da 225 l per 12 mesi, assemblaggio pre-imbottigliamento e 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 arrostiti di carne, primi piatti con sughi, formaggi a pasta dura e stagionati.

CONTENUTO ALCOLICO 13 %

ESTRATTO SECCO 25,8 g/L

ACIDITÀ TOTALE 5,40 g/L

TEMPERATURA DI SERVIZIO Servire in ballon a 16°C