



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	2021
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 470 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 délestage 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, violette dolci, rose fresche, terra e cannella. 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: n. 3.573
Magnum: n. 30

CONTENUTO ALCOLICO

13 %

ESTRATTO SECCO

25 g/L

ACIDITÀ TOTALE

5 g/L

TEMPERATURA DI SERVIZIO

Servire in ballon a 16°C