



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 2022

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 a 500 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 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 per 12 mesi, assemblaggio pre-imbottigliamento seguito da affinamento al buio in bottiglia.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE E ABBINAMENTI

Colore rosso rubino tendente al granata, di corpo medio-pieno. Aromi di cannella, frutta a nocciola, terra, fragole. Palato morbido, acidità succosa, tannini setosi e salini. 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.

CONTENUTO ALCOLICO

13 %

ESTRATTO SECCO 24,40 g/L

ACIDITÀ TOTALE 4,73 g/L

TEMPERATURA DI SERVIZIO Servire in ballon a 16°C

FORMATI



750 ml: n. 3.573
Magnum: n. 30