



FORMATI



750 ml
Magnum

TENUTA
SCERSCÉ



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

INCANTO

VALTELLINA SUPERIORE D.O.C.G.
SASSELLA

ANNATA 2018

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 Sondrio - Sant'Anna.

VIGNETI Collocati tra i 450 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 almeno 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 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. Sentori di frutti rossi, note speziate e balsamiche.

Minerale, asciutto e persistente. Si sposa perfettamente con carni bianche e rosse, selvaggina e arrosti di carne, primi piatti con sughi, pesci grassi, formaggi a pasta dura e stagionati.

CONTENUTO ALCOLICO 14 %

ESTRATTO SECCO 27,70 g/L

ACIDITÀ TOTALE 5,26 g/L

TEMPERATURA DI SERVIZIO Servire in ballon a 16°C