



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 2019

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 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 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.

### FORMATI



750 ml: n. 3.438  
Magnum: n. 50

### CONTENUTO ALCOLICO

13 %

### ESTRATTO SECCO

25,50 g/L

### ACIDITÀ TOTALE

5,50 g/L

### TEMPERATURA DI SERVIZIO

Servire in ballon a 16°C