



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	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 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 12 mesi, assemblaggio pre-imbottigliamento 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	13 %
ESTRATTO SECCO	27,60 g/L
ACIDITÀ TOTALE	5,13 g/L
TEMPERATURA DI SERVIZIO	Servire in ballon a 16°C

FORMATI
750 ml: n. 3.540
Magnum: n. 30