

# INFINITO

## SFORZATO DI VALTELLINA D.O.C.G.



### FORMATI

750 ml  
Magnum



TENUTA SCERSCÉ<sup>®</sup>  
via Lungo Adda V Alpini, 124  
Tirano (SO) – Italy  
info@tenutascersce.it

### ANNATA

2017

### VITIGNO

Nebbiolo (Chiavennasca).

### PRODUTTIVITÀ

Circa 60 quintali per ettaro secondo le annate migliori, selezione dei migliori grappoli.

### RESA IN VINO

Inferiore al 50%.

### PERIODO DI VENDEMMIA

Fine settembre.  
Vendemmia rigorosamente a mano, in cassetta.

### MAPPALI

Comune di Teglio - Villa di Tirano.

### VIGNETI

Collocati tra i 550 e i 700 metri sul livello del mare.

### SUOLO

Franco-sabbioso con scheletro abbondante, moderatamente profondo e permeabile all'acqua.

### VINIFICAZIONE

Appassimento fino al primo giorno di dicembre. Mediamente la pigiatura avviene dopo qualche giorno a seconda delle annate. Segue la classica vinificazione naturale in rosso. Macerazione sulle bucce di almeno 20 giorni. Durante la lenta fermentazione si effettuano rimontaggi e follature per favorire il contatto del liquido con le bucce. Ne traggono vantaggio ossigenazione, estrazione dei colori e dei profumi.

### AFFINAMENTO

In tonneaux per almeno 12 mesi, seguito da affinamento al buio in bottiglia.

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE E ABBINAMENTI

Colore rosso granato. Vino di grande eleganza, strutturato e di carattere. Profumo molto fine ed articolato, caldo e speziato, ricco di note di frutti di bosco, frutta sotto spirito, cannella e pepe. Classici profumi di viola e rosa appassita. Grande morbidezza e persistenza, si sposa perfettamente con carni rosse, selvaggina e formaggi stagionati.

### CONTENUTO ALCOLICO

15 %

### ESTRATTO SECCO

> 34 g/L

### ACIDITÀ TOTALE

6,27 g/L

### TEMPERATURA DI SERVIZIO

Servire in ballon a 16°C