



TENUTA
SCERSCÉ

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

INFINITO

SFORZATO DI VALTELLINA D.O.C.G.

ANNATA

2020

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 circa 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, assemblaggio pre-imbottigliamento e affinamento al buio in bottiglia.

FORMATI



750 ml: n. 3.273
Magnum: n. 30

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, corteccia e funghi. Aromi di legno di cedro, foglie di limone, fiori. Frutta sotto spirito, cannella e pepe.

Grande morbidezza e persistenza, si sposa perfettamente con carni rosse, selvaggina e formaggi stagionati.

CONTENUTO ALCOLICO

16 %

ESTRATTO SECCO

28,6 g/L

ACIDITÀ TOTALE

4,75 g/L

TEMPERATURA DI SERVIZIO

Servire in ballon a 16°C