



NETTARE

ROSSO DI VALTELLINA D.O.C.

ANNATA	2017
VITIGNO	Nebbiolo (Chiavennasca).
PRODUTTIVITÀ	80 quintali per ettaro.
RESA IN VINO	Inferiore al 70%.
PERIODO DI VENDEMMIA	Prima metà di Ottobre. Rigorosamente a mano.
MAPPALI	Comune di Tirano.
VIGNETI	Collocati tra i 450 e i 550 metri sul livello del mare.
SUOLO	Franco-sabbioso con scheletro abbondante, moderatamente profondo e permeabile all'acqua.
VINIFICAZIONE	La pigiatura dell'uva segue immediatamente alla raccolta. Classica vinificazione naturale in rosso con rottura del cappello mediante rimontaggi. Al termine della fermentazione, macerazione sulle bucce per almeno 15 giorni.
AFFINAMENTO	Acciaio per almeno 9 mesi, seguito da affinamento al buio in bottiglia.
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE E ABBINAMENTI	Colore rosso rubino. Vino rosso di corpo dal profumo fine e persistente. Note fruttate di ciliegia, toni speziati. Fresco e di buon equilibrio, è vino da tutto pasto, inno alla quotidianità. Perfecto in abbinamento ad antipasti, primi piatti, carni bianche, formaggi giovani.
FORMATI	750 ml Magnum
CONTENUTO ALCOLICO	13 %
ESTRATTO SECCO	> 24 g/L
ACIDITÀ TOTALE	4,93 g/L
TEMPERATURA DI SERVIZIO	Servire in ballon a 15°C

TENUTA
SCERSCÉ



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