



FORMATI



750 ml: n. 13.266
Magnum: n. 100



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

NETTARE

ROSSO DI VALTELLINA D.O.C.

ANNATA 2019

VITIGNO Nebbiolo (Chiavennasca).

PRODUTTIVITÀ 80 quintali per ettaro.

RESA IN VINO Inferiore al 70%.

PERIODO DI VENDEMMIA Seconda 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 Cemento per almeno 10 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. Fragante, beva trionfale. Fresco e di buon equilibrio, è vino da tutto pasto, inno alla quotidianità. Perfetto in abbinamento ad antipasti, primi piatti, piatti con pesci grassi, carni bianche, formaggi giovani.

CONTENUTO ALCOLICO 12,5 %

ESTRATTO SECCO 25,5 g/L

ACIDITÀ TOTALE 4,44 g/L

TEMPERATURA DI SERVIZIO Servire in ballon a 15°C