



NETTARE

ROSSO DI VALTELLINA D.O.C.

ANNATA	2023
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	400 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 circa 15 giorni.

AFFINAMENTO
Cemento per almeno 7 mesi, seguito da affinamento al buio in bottiglia..

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE E ABBINAMENTI
Colore rosso rubino. Vino rosso di corpo leggero ed elegante, dal profumo fine e persistente e dalla personalità immediata. Note fruttate di ciliegia, toni speziati. Fragrante, beva trionfale. Fresco, morbido 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.

FORMATI



750 ml: n. 24.333
Magnum: n. 100

CONTENUTO ALCOLICO

12,5 %

ESTRATTO SECCO

27,5 g/L

ACIDITÀ TOTALE

5 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