



PETRATO

VALTELLINA SUPERIORE D.O.C.G. SASSELLA

ANNATA	2022
VITIGNO	Nebbiolo (Chiavennasca).
PRODUTTIVITÀ	60 quintali per ettaro.
RESA IN VINO	Inferiore al 70%.
PERIODO DI VENDEMMIA	Seconda metà di Ottobre. Rigorosamente a mano.
MAPPALI	Comune di Sondrio – Sant'Anna.
VIGNETI	Collocati tra i 500 e i 550 metri sul livello del mare.
SUOLO	Terreno prevalentemente roccioso e sabbioso, moderatamente profondo e permeabile all'acqua.

VINIFICAZIONE
La pigiatura avviene immediatamente alla raccolta; segue vinificazione naturale in rosso. Macerazione sulle bucce di circa 30 giorni. Durante la fermentazione si effettuano rimontaggi e délestage favorendo il contatto del liquido con le bucce ed una maggior estrazione di colori e profumi.

AFFINAMENTO
In botti da 25 hl per 12 mesi, assemblaggio pre-imbottigliamento seguito da affinamento al buio in bottiglia.

**CARATTERISTICHE
ORGANOLETTICHE E
ABBINAMENTI**
Colore rosso rubino tendente al granata, di corpo medio-pieno. Un vino elegante con profumi di pesche, cannella e arance vivaci. Sapido, asciutto e persistente, con una profondità tostata, tannini setosi, sapori di arancia rossa e un'acidità fresca. Si sposa perfettamente con carni bianche e rosse, selvaggina e arrosti di carne, primi piatti con sughi, pesci grassi, formaggi a pasta dura e stagionati.

CONTENUTO ALCOLICO	13 %
ESTRATTO SECCO	24,90 g/L
ACIDITÀ TOTALE	5,14 g/L
TEMPERATURA DI SERVIZIO	Servire in ballon a 16°C

TENUTA
SCERSCÉ

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