



FORMATI



750 ml
Magnum

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	2017
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.
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 almeno 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, seguito da affinamento al buio in bottiglia.
-------------	--

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, frutta sotto spirito, cannella e pepe. Classici profumi di viola e rosa appassita. Grande morbidezza e persistenza, si sposa perfettamente con carni rosse, selvaggina e formaggi stagionati.
--	--

CONTENUTO ALCOLICO	15 %
ESTRATTO SECCO	> 34 g/L
ACIDITÀ TOTALE	6,27 g/L
TEMPERATURA DI SERVIZIO	Servire in ballon a 16°C