



#### FORMATI



750 ml: n. 24.333  
Magnum: n. 100

TENUTA  
SCERSCÉ



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

# 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.

CONTENUTO ALCOLICO 12,5 %

ESTRATTO SECCO 27,5 g/L

ACIDITÀ TOTALE 5 g/L

TEMPERATURA DI SERVIZIO Servire in ballon a 15°C