



FORMATI



750 ml: n. 19.032
Magnum: n. 84

TENUTA
SCERSCÉ



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

NETTARE

ROSSO DI VALTELLINA D.O.C.

ANNATA 2024
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 26,6 g/L

ACIDITÀ TOTALE 4,76 g/L

TEMPERATURA DI SERVIZIO Servire in ballon a 15°C