

ESSENZA

VALTELLINA SUPERIORE D.O.C.G.

ANNATA	2022
VITIGNO	Nebbiolo (Chiavennasca).
PRODUTTIVITÀ	60 quintali per ettaro.
RESA IN VINO	Inferiore al 70%.
PERIODO DI VENDEMMIA	Metà ottobre. Rigorosamente a mano.
MAPPALI	Comune di Bianzone.
VIGNETI	Collocati tra i 500 e i 650 metri sul livello del mare.
SUOLO	Franco-sabbioso con scheletro abbondante, 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 tini troncoconici da 50 hl per circa 24 mesi, assemblaggio pre-imbottigliamento seguito da affinamento al buio in bottiglia.
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE E ABBINAMENTI	Colore rosso rubino tendente al granata, di corpo medio. Vino elegante e stratificato con aromi di tè alla pesca, ribes rosso, corteccia e affumicatura. Freschezza e slancio, morbido e succoso, con tannini maturi, un finale sapido e un retrogusto teso. Si sposa perfettamente con pizzoccheri, carni bianche e rosse, selvaggina, pesci grassi, formaggi stagionati.

FORMATI

750 ml: n. 6.606
Magnum: n. 30

CONTENUTO ALCOLICO	12,5 %
ESTRATTO SECCO	25,50 g/L
ACIDITÀ TOTALE	5,69 g/L
TEMPERATURA DI SERVIZIO	Servire in ballon a 16°C

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