Flammante

VALTELLINA SUPERIORE D.O.C.G.
INFERNO

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 Tresivio - Calvario.
VIGNETI	Collocati a 500 metri sul livello del mare.
SUOLO	Franco-sabbioso con accenni di limo, moderatamente profondo e permeabile all'acqua.
VINIFICAZIONE	La pigiatura avviene immediatamente alla raccolta; segue vinificazione naturale in rosso. Macerazione sulle bucce per 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. Aromi di cannella, frutta a nocciolo, terra, fragole. Palato morbido, acidità succosa, tannini setosi e salini. Elegante e di carattere, asciutto e di grande freschezza. Si sposa perfettamente con carni bianche e rosse, selvaggina e arrosti di carne, primi piatti con sughi, formaggi a pasta dura e stagionati.
CONTENUTO ALCOLICO	12,50 %
ESTRATTO SECCO	24,40 g/L
ACIDITÀ TOTALE	4,73 g/L
TEMPERATURA DI SERVIZIO	Servire in ballon a 16°C

FORMATI

750 ml: n. 3.573
Magnum: n. 30

Tenuta Scersé

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