

INFINITO

SFORZATO DI VALTELLINA D.O.C.G.

ANNATA	2021
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	Comuni di Teglio e Bianzone.
VIGNETI	Collocati tra i 550 e i 650 metri sul livello del mare.
SUOLO	Franco-sabbioso con scheletro abbondante e con una buona percentuale di limo, 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 circa 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, assemblaggio pre-imbottigliamento e affinamento al buio in bottiglia.
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE E ABBINAMENTI	Colore rosso granato. Vino di grande eleganza, strutturato e di carattere Profumo molto fine e articolato, caldo e speziato, ricco di note di ciliegie rosse mature e rabarbaro. Frutta sotto spirito, cannella e pepe. Sapore pieno, presenta tannini vellutati, acidità vivace e un finale teso ed equilibrato. Grande morbidezza e persistenza, si sposa perfettamente con carni rosse, selvaggina e formaggi stagionati.
CONTENUTO ALCOLICO	15 %
ESTRATTO SECCO	32,20 g/L
ACIDITÀ TOTALE	5,10 g/L
TEMPERATURA DI SERVIZIO	Servire in ballon a 16°C

FORMATI

750 ml: n. 4.806
Magnum: n. 30

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