



Nettare

ROSSO DI VALTELLINA
D.O.C.



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 Teglio.
VIGNETI	Collocato tra i 550 e i 750 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 almeno tre giorni.



AFFINAMENTO
In grandi botti di rovere per almeno 6 mesi, per poi completare la sua evoluzione in bottiglia.



CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE E ABBINAMENTI
Colore rosso rubino. Vino rosso di corpo dal profumo fine e persistente.
Note fruttate di ciliegia, toni speziati. Fresco e di buon equilibrio, è vino da tutto pasto, inno alla quotidianità.
Perfetto in abbinamento ad antipasti, primi piatti, carni bianche, formaggi giovani.



CONTENUTO ALCOLICO	12,5%
ESTRATTO SECCO	> 24 g/L
ACIDITÀ TOTALE	5,4/5,6 g/L
TEMPERATURA DI SERVIZIO	Servire in ballon a 15°C

FORMATI



750 ml
Magnum

TENUTA VINEA
SCERSCÉ

TENUTA SCERSCÉ S.R.L.
Via Lungo Adda V Alpini 124 - Tirano (SO) - Italy
info@tenutascersce.it