



Nettare

ROSSO DI VALTELLINA
D.O.C.



ANNATA	2023
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	Collocati tra i 450 e i 550 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 circa 7 mesi, seguito da almeno 4 mesi al buio in bottiglia.



CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE E ABBINAMENTI

Colore rosso rubino. Vino rosso di corpo 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	12,50 %
ESTRATTO SECCO	27,50 g/L
ACIDITÀ TOTALE	5,00 g/L
TEMPERATURA DI SERVIZIO	Servire in ballon a 15°C.

FORMATI



750 ml: n. 24.333
Magnum: n. 100

TENUTA
SCERSCÉ



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