



Petrato

VALTELLINA SUPERIORE SASSELLA
D.O.C.G.



ANNATA 2021

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 Sondrio – Sant'Anna.

VIGNETI Collocati tra i 450 e i 650 metri sul livello del mare.

SUOLO Terreno prevalentemente roccioso e sabbioso,
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 e piccole botti da 225 l per 13 mesi, assemblaggio pre-imbottigliamento seguito da affinamento al buio in bottiglia.

 CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE E ABBINAMENTI

Colore rosso rubino tendente al granata.
Sentori di frutti rossi, note speziate e balsamiche.
Minerale, asciutto e persistente.
Si sposa perfettamente con carni bianche e rosse, selvaggina e arrostiti di carne, primi piatti con sughi, pesci grassi, formaggi a pasta dura e stagionati.

 CONTENUTO ALCOLICO 13 %
ESTRATTO SECCO 26,3 g/L
ACIDITÀ TOTALE 5,29 g/L
TEMPERATURA DI SERVIZIO Servire in ballon a 16°C.

FORMATI



750 ml: n. 6.866
Magnum: n. 50

TENUTA
SCERSCÉ



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