



Infinito

SFORZATO DI VALTELLINA
D.O.C.G.



ANNATA	2020
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 di settembre. Vendemmia rigorosamente a mano, in cassetta.
MAPPALI	Comune di Teglio – Villa di Tirano
VIGNETI	Collocati tra i 550 e i 700 metri sul livello del mare.
SUOLO	Franco-sabbioso con scheletro abbondante, 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 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 ed articolato, caldo e speziato, ricco di note di frutti di bosco, frutta sotto spirito, cannella e pepe. Classici profumi di viola e rosa appassita. Grande morbidezza e persistenza, si sposa perfettamente con carni rosse, selvaggina e formaggi stagionati.
--	--

CONTENUTO ALCOLICO	16 %
ESTRATTO SECCO	28,60 g/L
ACIDITÀ TOTALE	4,75 g/L
TEMPERATURA DI SERVIZIO	Servire in ballon a 16°C.

FORMATI



750 ml: n. 3.273
Magnum: n. 30

TENUTA
SCERSCÉ



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