

TIRANO (SO)

TENUTA SCERSCÉ


SCONTO -10%


Via Lungo Adda V Alpini, 124 - tel. 0342 233580
www.tenutascersce.it - info@tenutascersce.it


VITA - Carattere deciso, appassionato e concreto, quello di Cristina Scarpellini, che ha frequentato la Valtellina fin da piccola per poi innamorarsene definitivamente e decidere di investire risorse e tempi di vita nel progetto di Tenuta Scerscé. Una parola antica, scerscé, che richiama la zappa bidente utilizzata nel lavoro contadino manuale, di fino, attorno alle viti. Fruttuosa la collaborazione con l'agronomo Stefano Dini e l'enologo Attilio Pagli.


VIGNE - I vigneti sono sparsi tra Benzone, la sottozona Inferno e la Valgella, «una zona a cui tengo molto», ci ha detto Cristina. In cantina nulla è lasciato al caso a partire dalla funzionalità: ci piace raccontare della scelta di investire fin da subito su un impianto tecnologico di forte sostenibilità per generare calore e temperatura. Accogliente lo spazio degustazione che presto verrà ampliato.

VINI - «Non siamo amanti delle concentrazioni», ci ha confidato Cristina. Un'affermazione che ha riscontro nei vini, che hanno impostazione agile e misurata. Il lavoro attento sulle zonazioni dona carattere distintivo.

Valtellina Sup. Ris. Valgella Cristina Scarpellini 2020 ● 4.500 bt; 43 € -  - Pensato per lo sviluppo nel tempo: il nebbiolo non concede invasioni di campo del legno, se non per il sorso morbido e l'effetto tannico setoso.

Valtellina Sup. Sassella Petrato 2020 ● 3.500 bt; 34 € -  - Il frutto impatta immediato, per scoprire poi note deliziose di cioccolato e bitter orange; il sorso è ancora nervoso e vivo.

Sforzato di Valtellina Infinito 2020 ● 4.500 bt; 50 € -  - Il sorso agile in un vino di appassimento è sempre un bel risultato: se ne avvantaggia discretamente la beva.

Rosso di Valtellina Nettare 2023 ● 24.000 bt; 17 € -  - Fresco, succoso, fruttato.

ha 7 - bt 45.000

Fertilizzanti minerali, organo-minerali, letame

Fitofarmaci chimici di sintesi, rame, zolfo

Lieviti fermentazione spontanea

Uve acquisto 15%

Certificazione nessuna certificazione

LOMBARDIA - NORD LOMBARDIA