

Tenuta Scerscé

Attività



Indirizzo

Via Lungo Adda V Alpini, 124
Tirano (SO)

Contatti

0342 233580
info@tenutascersce.it
tenutascersce.it

Una fascinosa storia di trasformazione, quella di Scerscé, che ha al centro Cristina Scarpellini, fino al 2008 corporate lawyer, poi insospettabile viticoltrice fra i terrazzamenti della Valtellina, inseguendo più che un'idea passeggera una vera vocazione. Rimane affascinata dalla provincia di Sondrio durante un viaggio di lavoro e il legame viene suggellato da un patto non scritto, il 'deve essere per forza qui'. È il prologo di un'avventura, da cui nasce Tenuta Scerscé: 6 ettari, fra Teglio (quindi Valgella) e Tirano, coltivati a rittochino, completamente inerbiti, da cui ogni anno escono 40 mila bottiglie, tutti da Nebbiolo, tipologia Chiavennasca. Vini vigorosi e di personalità, cui non manca la raffinatezza e l'eleganza che nascono soltanto dal vero amore per una varietà da intrepidi.



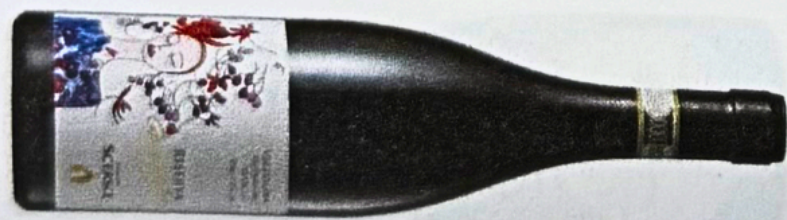
Valtellina Superiore DOCG Valgella Riserva Cristina Scarpellini 2020

Points

98

Range di prezzo

€€€



Etichetta-simbolo dell'inizio del percorso enologico di Cristina Scarpellini, un accorato omaggio al territorio della Valgella. Raffinato al naso, marasca, alloro e articolate sfumature speziate di caffè. Palato espansivo con tannini vellutati e sapidi, finale lungo e succoso.

Sforzato di Valtellina DOCG Infinito 2020

Points

97

Range di prezzo

€€€



Ulteriore esempio della grande vocazione territoriale alla coltivazione della Chiavennasca, 14 mesi di affinamento in legno. Olfazione intensa di amarene sotto spirito, note di giaggiolo e genziana, con sfumature tostate. Bocca di carattere, fresca-croccante, chiusura di persistenza.