

TENUTA  
SCERSCÉ



VALTELLINA



“Questo lavoro per me è ricerca continua, dove il dubbio è sempre domanda, dove rispetto, dedizione, cura del particolare, sono il punto di partenza, sempre”.

Cristina Scarpellini

*"This work represents continuous research to me, where a doubt is always a question, where respect, dedication and attention to detail are the starting point, always".*

*Cristina Scarpellini*

## L'INIZIO

L'anima di Tenuta Scerscé è Cristina Scarpellini, viticoltrice in Valtellina dal 2008. Si inserisce nel contesto valtellino con pazienza e rispetto, prendendosi cura sin da subito di questo territorio affascinante e allo stesso tempo fragile.

Si laurea in legge a Milano dopo una tesi di ricerca presso l'Università Paris Sorbonne Panthéon Assas II, che la trattiene per circa due anni a Parigi. Rientra in Italia e decide di intraprendere la carriera forense. Grazie a una collaborazione su Milano, dopo qualche anno il suo percorso lavorativo le permette di specializzarsi in internazionalizzazione delle imprese.

Così la sua vita incontra la Valtellina. Appassionata di Nebbiolo e lungimirante nella sua visione aziendale, raccoglie la sfida in tutti i sensi. Inizia così un percorso di ricerca basato sulla profonda conoscenza del territorio e sull'attenzione quotidiana per le sue vigne, che in quest'area alpina esigono un grande lavoro di fatica per le ripide pendenze. Una terra verticale che ripaga della fatica solo chi ha spirito di sacrificio e lavora con cuore e passione.

*Cristina Scarpellini, wine producer in Valtellina since 2008, is the soul of Tenuta Scerscé. Right from the beginning, she has stepped into the Valtellina context with patience and respect, taking care of this fascinating yet fragile territory.*

*In Milan she graduated in law after writing a research thesis at the University of Paris Sorbonne, Panthéon Assas II, which has held her in Paris for about two years. After returning to Italy, Cristina decided to pursue a legal career. Thanks to a collaboration in Milan, a few years later she began a career that allowed her to specialize in enterprise internationalization.*

*This is how she crossed paths with Valtellina. Passionate about Nebbiolo and forward-looking in her corporate vision, she took on the challenge at all levels. She began a search path based on a deep knowledge of the territory and daily care for her vineyards, which in this Alpine area require a great deal of effort due to its steep slopes. A vertical land that repays the effort only to those who have spirit of sacrifice and work with heart and passion.*



## IL TERRITORIO

La Valtellina, una delle poche valli alpine longitudinali, a ridosso delle Alpi Retiche, è l'area terrazzata vitata più grande d'Italia. L'eminente architettura dei terrazzamenti coltivati a vite lungo i ripidi e sinuosi pendii della vallata, offre alla vista e al cuore la Bellezza e la Cura del duro lavoro dell'uomo. Negli anni, sottraendo pendenze alla montagna e disgregando la roccia, l'uomo ha creato fazzoletti di terreno fertile sostenuti da ben 2.500 chilometri di muretti in pietra a secco, la cui arte è oggi Patrimonio Immateriale UNESCO. Un'opera millenaria straordinaria, testimonianza unica di una tradizione culturale e colturale ancora viva.

Le rocce affioranti, residuo di un lavoro millenario del ghiacciaio che ricopriva la valle, accumulano calore e lo cedono per tutto l'anno, come delle vere e proprie riserve che mitigano le giornate più fredde e aiutano la crescita vigorosa del Nebbiolo, qui denominato Chiavennasca. Il suo microclima è terreno fertile di biodiversità. Una viticoltura verticale dove il paesaggio è geometria di terrazzamenti e sguardo al sole.

*Valtellina, one of the few longitudinal alpine valleys and land close to the Rhaetian Alps, is the largest terraced vineyard area in Italy. The outstanding architecture of the terraced vineyards along the steep and winding slopes of the valley shows the eyes and heart the Beauty and Care of the hard work of humankind. Over the years, by levelling the mountain slopes and crushing rocks, men have created patches of fertile land, backed up by 2,500 km of stone walls, whose art is now UNESCO Intangible Heritage. A great millennial work, a unique testimony to a still-living cultural tradition.*

*The outcropping rocks, remnants of the millenary work of the glacier that once covered the valley, store in heat and release it during the whole year, thus operating as heat reservoirs that mitigate the coldest days and help the vigorous growth of the Nebbiolo, here called Chiavennasca. Its microclimate is fertile ground for biodiversity. A vertical viticulture where the landscape is a sun-lighted geometry of terraces.*



## I VIGNETI

La superficie di Scerscé si sviluppa oggi su sette ettari a un'altitudine tra i 400 metri e i 700 s.l.m. con un'ottima esposizione verso sud sud-est, partendo da Tirano passando per la Valgella nel comune di Teglio, la sottozona Inferno nel comune di Tresivio sino alla sottozona Sassella a Sondrio. Lo sviluppo dell'azienda, iniziato proprio nel comune di Teglio, è stato graduale come da prassi obbligata vista l'eccessiva frammentazione del territorio valtellinese e accompagnata dalla volontà di ricercare i giusti appezzamenti nelle zone più vocate. Nei vigneti, tutti a bacca rossa Nebbiolo Chiavennasca, completamente inerbiti con terreno sabbioso-limoso, abbiamo generalmente scarsa ritenzione idrica ed elevata permeabilità. Le piante sono rigorosamente a rittochino secondo tradizione, e i terrazzi comunicano tra loro con scale in pietra. Questo richiede una manutenzione esclusivamente manuale che può arrivare sino a 1.500 ore anno per ettaro. Il tutto concorre a preservare la biodiversità, una prerogativa a testimonianza del grande impegno di Scerscé nella cura del territorio.

*Tenuta Scerscé today extends over seven hectares at an altitude between 400 and 700 meters above sea level with an excellent exposure to the South - South-East, starting from Tirano continuing through the Valgella in the municipality of Teglio, the Inferno subzone in the municipality of Tresivio until the Sassella subzone in Sondrio. In line with common practice, due to the excessive fragmentation of Valtellina's territory, the winery's development, started right in the municipality of Teglio, has been gradual and determined by a thorough search for the right plots of land in the most wine-specialized areas. In the all red-berried Nebbiolo Chiavennasca vineyards, completely turfed with sandy-loamy soil, we generally have low water retention and high permeability. In the vineyards, the plants are rigorously positioned in the traditional "rittochino" and the terraces communicate with each other through stone stairs. This requires exclusively manual maintenance that in a year can reach up to 1,500 hour of work per hectare. All this contributes to preserving biodiversity, a prerogative that testifies to Scerscé's great commitment to the care of its territory.*



## IL CLIMA E IL VITIGNO

Nei mesi invernali le Alpi Retiche proteggono la valle dai venti freddi del nord e le Alpi Orobie con l'Adamello, dai venti freddi del sud. La forte escursione termica tra giorno e notte, molto sensibile anche nei mesi estivi, non solo dà spessore agli aromi delle uve, ma ne dilata i tempi di maturazione. Da tarda primavera e per tutta l'estate, la Brea del Lago di Como soffia scaldando e asciugando le foglie delle viti e preservandole dalle malattie. Un microclima ideale che accompagna lo sviluppo dei grappoli e la maturazione delle uve.

In questo anfiteatro naturale tra le montagne, il protagonista è da sempre il "Nebbiolo delle Alpi", il cui biotipo è denominato Chiavennasca. Un vitigno nobile, esigente, elegante, che necessita di una particolare situazione ambientale e climatica alla quale i pendii retici si prestano perfettamente. Le piante allevate a guyot godono infatti di luce, che qui garantisce lo stesso numero di ore di irradiazione di Pantelleria, 1.900 all'anno, e calore, condizioni necessarie per lo sviluppo vigoroso delle piante.

*During the winter months, the Rhaetian Alps protect the valley from the cold northern winds, while the Orobian Alps shields it from the cold southern winds through Mount Adamello. The strong temperature difference between day and night, considerable even in the summer months, not only gives depth to the grapes' aromas, but also dilates their ripening time. From late spring and throughout the summer, the Brea del Lago di Como wind blowing in the valley heats and dries the leaves of the vines, thus preserving them from disease. An ideal microclimate that boosts the development of grape bunches and grape ripening.*

*In this natural arena surrounded by the mountains, the protagonist has always been the "Nebbiolo from the Alps" vine, whose biotype is here called Chiavennasca. A noble, demanding vine, which needs particular environmental and climatic conditions that the Rhaetian slopes can easily provide. Indeed, the plants grown in the Guyot pruning method benefit from the sunlight, which here shines as much as in Pantelleria (1,900 hours a year), and from its heat, a necessary condition for the vigorous development of the plant.*





TENUTA  
SCERSCÉ



## LA FILOSOFIA

Fortemente motivati a creare vini che siano diretta espressione del territorio e che comunichino il nostro spirito e la nostra personalità insieme alla ricerca tenace della qualità, nel corso degli anni l'approccio in vigna è diventato sempre più scrupoloso. *In primis* analizziamo per ciascun vigneto il terreno per recepirne le caratteristiche e migliorarne le prestazioni. La nuova cantina è progettata secondo parametri sostenibili e innovativi, un nuovo spazio che permette di continuare le pazienti pratiche di studio e sperimentazione con nuove tipologie di vasche e di allungare i tempi di affinamento in bottiglia.

Una congiunzione tra passato e presente, unione tra manualità tramandata e strumenti contemporanei, nel pieno rispetto della tradizione. Le persone sono parte centrale di questo concetto e contribuiscono a determinarne il carattere e l'identità. Il logo aziendale è la tradizionale zappa bidente, simbolo che trae origine dalla cultura contadina, utilizzata per piccoli interventi sul terreno attorno al tralcio e alle radici delle viti.

*We are strongly motivated to create wines that are a direct expression of their territory and that can convey our mindset and personality along with our tenacious search for quality. Over the years, our approach in the vineyard has become more and more thorough, first of all by analyzing the soil in each vineyard so as to acknowledge its characteristics and improve its performance. The new cellar is designed according to sustainable and innovative parameters, a new space that allows to keep studying and experimenting with new types of tank and by lengthening the wine aging in the bottle.*

*A link between past and present, a union between bequeathed manual skills and contemporary tools, in full respect of tradition. People are a central part of this concept and contribute to shaping its character and identity. The company logo is the traditional two-pronged hoe which originates from the farming culture and which is used when working on the ground around the shoot and roots of the vines.*



# NETTARE

## ROSSO DI VALTELLINA D.O.C.

---

Colore rosso rubino. Vino rosso di corpo dal profumo fine e persistente. Note fruttate di ciliegia, toni speziati. Fragante, beva trionfale. Fresco 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.

Terreno franco-sabbioso con scheletro abbondante, moderatamente profondo e permeabile all'acqua.

Raccolta rigorosamente a mano. 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.

Invecchiamento in cemento seguito da affinamento al buio in bottiglia.

*Ruby red. Full-bodied red wine with persistent and fine aroma. Fruity notes of cherry, spicy tones. Fragrant, triumphant drink. Fresh and well-balanced, it is a whole meal wine. Perfectly combined with appetizers, pasta, dishes with oily fish, white meat, young cheese.*

*Sandy loam soil with abundant skeleton, moderately deep and permeable to water.*

*Harvested rigorously by hand. The pressing is done immediately after the harvest. Classic natural red vinification with breaking of the hat through pumping. At the end of the fermentation, maceration on the skins for about 15 days.*

*Aging in concrete tanks followed by refinement in bottle and darkness.*



# ESSENZA

## VALTELLINA SUPERIORE D.O.C.G.

---



Colore rosso rubino tendente al granata. Freschezza e slancio, profumo intenso di piccoli frutti rossi che ricordano la susina, la marasca e loro confettura con leggere note speziato. Elegante e armonico, si sposa perfettamente con pizzoccheri, carni bianche e rosse, selvaggina, pesci grassi, formaggi stagionati.

Terreno franco-sabbioso con scheletro abbondante, moderatamente profondo e permeabile all'acqua

Raccolta rigorosamente a mano. La pigiatura avviene immediatamente alla raccolta; segue classica vinificazione naturale in rosso e una macerazione sulle bucce per circa 30 giorni.

Invecchiamento in tini troncoconici seguito da affinamento al buio in bottiglia.

*Ruby red color tending to garnet. Fresh and momentum, intense aroma of red fruit are reminiscent of plum, morello cherry and their jams with light spicy notes. Elegant and harmonious, it fits perfectly with pizzoccheri, white and red meat, game, oily fish and aged cheese.*

*Sandy loam soil with abundant skeleton, moderately deep and permeable to water.*

*Harvested rigorously by hand. The pressing is done immediately after the harvest, followed by a classical natural red vinification and a maceration on the skins for about 30 days.*

*Aging in truncated cone vats followed by refinement in bottle and darkness.*

# FLAMMANTE

## VALTELLINA SUPERIORE INFERNO D.O.C.G.

---

Colore rosso rubino tendente al granata. Profumo intenso di piccoli frutti. Minerale, con note speziate. Elegante e di carattere, asciutto e di grande freschezza. Si sposa perfettamente con carni bianche e rosse, selvaggina e arrostiti di carne, primi piatti con sughi, formaggi a pasta dura e stagionati.

Terreno franco-sabbioso con scheletro abbondante, moderatamente profondo e permeabile all'acqua.

Raccolta rigorosamente a mano. La pigiatura dell'uva avviene immediatamente alla raccolta; segue vinificazione naturale in rosso e una macerazione sulle bucce per circa 30 giorni.

Invecchiamento in botti seguito da affinamento al buio in bottiglia.

*Ruby red color tending to garnet. Intense aroma of small fruits. Mineral, with spicy notes. Elegant and with character, dry and very fresh. It fits perfectly with white and red meat, game and roasts, first dishes with sauce, hard and mature cheese.*

*Sandy loam soil with abundant skeleton, moderately deep and permeable to water.*

*Harvested rigorously by hand. The pressing is done immediately after the harvest, followed by a classical natural red vinification and a maceration on the skins for about 30 days.*

*Aging in barrels followed by refinement in bottle and darkness.*



# PETRATO

## VALTELLINA SUPERIORE SASSELLA D.O.C.G.

---



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

Terreno prevalentemente roccioso e sabbioso, moderatamente profondo e permeabile all'acqua.

Raccolta rigorosamente a mano. La pigiatura avviene immediatamente alla raccolta; segue classica vinificazione naturale in rosso e una macerazione sulle bucce per circa 30 giorni.

Invecchiamento in botti seguito da affinamento al buio in bottiglia.

*Intense ruby red color tending to garnet. Hints of red fruits, spicy and balsamic notes. Mineral, dry and persistent. It fits perfectly with white and red meat, game and roasts, first dishes with sauce, oily fish, hard and mature cheese.*

*Predominantly rocky and sandy soil, moderately deep and permeable to water.*

*Harvested rigorously by hand. The pressing is done immediately after the harvest, followed by a classical natural red vinification and a maceration on the skins for about 30 days.*

*Aging in barrels followed by refinement in bottle and darkness.*

# CRISTINA SCARPELLINI

## VAITELLINA SUPERIORE VALGELLA RISERVA D.O.C.G.

---

Rosso granato luminoso alla vista. Intenso al naso dove le note minerali ferrose iniziali sono seguite da profumi articolati di spezie, frutti rossi sotto spirito e caffè. In bocca fine ed elegante. Si sposa perfettamente con carni rosse e bianche, selvaggina da piuma in salsa, formaggi a pasta dura e stagionati, pesci grassi.

Terreno franco-sabbioso con una buona percentuale di limo, mediamente profondo e permeabile all'acqua.

Raccolta rigorosamente a mano. La pigiatura avviene immediatamente alla raccolta; segue classica vinificazione naturale in rosso e una macerazione sulle bucce per circa 30 giorni.

Invecchiamento in botti seguito da affinamento al buio in bottiglia.

*Bright garnet red at sight. Intense on the nose where the initial ferrous mineral notes are followed by articulated scents of spices, red fruits in spirit and coffee. In the mouth fine and elegant. It fits perfectly with red and white meats, feathered game in sauce, hard and mature cheese, oily fish.*

*Sandy loam soil with abundant skeleton, moderately deep and permeable to water.*

*Harvested rigorously by hand. The pressing is done immediately after the harvest, followed by a classical natural red vinification and a maceration on the skins for about 30 days.*

*Aging in barrels followed by refinement in bottle and darkness.*

*“La Donna Sorso ha sete di Bellezza e Garbo.*

*Ama la sensazione di libertà che il vigneto le restituisce, le foglie rosse e viola che profumano d'uva.*

*Ama il suono sottile del vento che canta tra le viti, rincorre l'incantesimo dell'acino tra parole e sorrisi che scivolano come vino nel bicchiere.”*



# INFINITO

## SFORZATO DI VALTELLINA D.O.C.G.

---



Colore rosso granato. Vino di grande eleganza, strutturato e di carattere. Profumo molto fine e 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.

Terreno franco-sabbioso con scheletro abbondante, moderatamente profondo e permeabile all'acqua.

Raccolta rigorosamente a mano. Appassimento in cassette da 4 kg, pigiatura soffice. Segue una lenta vinificazione naturale in rosso e macerazione su bucce per circa 20 giorni.

Invecchiamento in tonneaux seguito da affinamento al buio in bottiglia.

*Garnet-red color. A wine of great elegance, structure and character. Very fine and detailed scents, warm and spicy, rich with notes of berries, fruit in alcohol, cinnamon and pepper. Classic scents of violets and withered roses. Great softness and persistence, it fits perfectly with red meat, game and aged cheese.*

*Sandy loam soil with abundant skeleton, moderately deep and permeable to water.*

*Harvested rigorously by hand. Drying in 4 kg boxes, soft pressing. It follows a slow classical natural red vinification and maceration on the skins for about 20 days.*

*Aging in tonneaux followed by refinement in bottle and darkness.*



TENUTA SCERSCÉ

Via Lungo Adda V Alpini, 124  
23037 Tirano (SO) - Italia  
+ 39 0342 233580  
info@tenutascersce.it

[www.tenutascersce.it](http://www.tenutascersce.it)





[www.tenutascersce.it](http://www.tenutascersce.it)