

# Cristina Scarpellini

RISERVA  
VALTELLINA SUPERIORE VALGELLA  
D.O.C.G.



## FORMATI



750 ml: n. 3.940  
Magnum: n. 30

TENUTA  
SCERSCÉ



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



ANNATA 2020

VITIGNO Nebbiolo (Chiavennasca).

PRODUTTIVITÀ 60 quintali per ettaro.

RESA IN VINO Inferiore al 70%.

PERIODO DI VENDEMMIA Fine ottobre.  
Rigorosamente a mano in cassetta.

MAPPALI Comune di Teglio - Tresenda, Castelvetro.

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

SUOLO Terreno franco-sabbioso con una buona percentuale di limo, mediamente 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 botti da 25 hl e piccole botti da 500 l per 12 mesi, assemblaggio pre-imbottigliamento seguito da un lungo affinamento al buio in bottiglia.



CARATTERISTICHE  
ORGANOLETTICHE E  
ABBINAMENTI

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



CONTENUTO ALCOLICO 13 %

ESTRATTO SECCO 25,50 g/L

ACIDITÀ TOTALE 5,31 g/L

TEMPERATURA DI SERVIZIO Servire in ballon a 16°C.