

Infinito

SFORZATO DI VALTELLINA

D.O.C.G.



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



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. Mediante 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, corteccia e funghi. Aromi di legno di cedro, foglie di limone, fiori. Frutta sotto spirito, cannella e pepe. 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.