CUZZIOLGRANDIVINI

Scerscé

Italia - Lombardia - Tirano (SO)



TENUTA
SCERSCÉ

ESSENZA VALTELLINA SUPERIORE

100% Nebbiolo (Chiavennasca)

Zona di produzione: Comune di Villa di Tirano
Terreno: franco-sabbioso, moderatamente profondo e permeabile all'acqua
Vendemmia: manuale
Vinificazione: la pigiatura avviene immediatamente alla raccolta; segue classica vinificazione naturale in rosso di circa 12-15 giorni e una macerazione sulle bucce di almeno 5 giorni. Durante la fermentazione si effettuano rimontaggi e delestage favorendo il contatto del liquido con le bucce ed una maggior estrazione di colori e profumi
Affinamento: in grandi botti di rovere per 15-18 mesi; stazionamento di parte del vino per alcuni mesi in fusti da 5 hl, per arricchire ulteriormente il bouquet. Segue invecchiamento al buio in bottiglia per almeno 6 mesi
Colore: rosso rubino tendente al granato
Profumo: intenso ed elegante, di violette, piccoli frutti rossi, liquirizia, pepe e spezie selvatiche
Sapore: armonico, sottile, saporito, scorrevole ma strutturato, di buona freschezza e con una trama tannica fine
Grado Alcolico: 13% vol



Proprietà / Fondatori Cristina Scarpellini
Inizio Attività 2008
Vitivinicultura Sostenibile
Ettari 7,5
Bottiglie prodotte 45.000

Cristina Scarpellini, appassionata di Nebbiolo e lungimirante nella sua visione aziendale, crea nel 2008 Tenuta Scerscé. Dopo una laurea in legge a Milano e due anni a Parigi per la tesi, abbandona l'idea di una carriera forense quando la sua vita incontra la Valtellina. Una terra verticale che ripaga della fatica solo chi ha spirito di sacrificio e lavora con cuore e passione. Inizia così un percorso di ricerca basato sulla profonda conoscenza del territorio e sull'attenzione quotidiana per le vigne, che in questa area alpina esigono molto lavoro a causa delle grandi pendenze. Nell'anfiteatro naturale delle Alpi Retiche valtellinesi il protagonista assoluto è il "Nebbiolo delle Alpi" il cui biotipo è denominato Chiavennasca. Un vitigno nobile, esigente, che necessita di una particolare situazione ambientale e climatica alla quale i pendii retici si prestano perfettamente. Le piante allevate a guyot godono di molta luce, pari a 1900 ore di irradiazione all'anno! Una congiunzione perfetta tra passato e presente, tra manualità tramandata e metodi contemporanei, nel rispetto della tradizione. Tutto questo è alla base di Scerscé, giovane realtà che in pochi anni ha saputo imporsi per il livello qualitativo dei suoi vini ma soprattutto per il suo forte legame con il terroir della Valtellina.