CUZZIOLGRANDIVINI

Scerscé

Italia - Lombardia - Tirano (SO)



FLAMMANTE VALTELLINA SUPERIORE INFERNO

100% Nebbiolo (Chiavennasca)

Zona di produzione: Comune di Tresivio - Calvario
Terreno: franco-sabbioso con scheletro abbondante, moderatamente profondo e permeabile all'acqua
Vendemmia: a mano in cassetta nella prima settimana di ottobre
Vinificazione: la pigiatura avviene immediatamente alla raccolta; segue vinificazione naturale in rosso. Macerazione sulle bucce di almeno 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 di rovere Slavonia e Francia da 25 hl per circa 14 mesi, seguito da almeno 8 mesi al buio in bottiglia
Colore: rosso rubino con riflessi granato
Profumo: intenso di piccoli frutti. Minerale, con note speziate
Sapore: elegante e di carattere, asciutto e di grande freschezza
Grado Alcolico: 14% vol

TENUTA SCERSCÉ



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.