CUZZIOLGRANDIVINI

Scerscé

Italia - Lombardia - Tirano (SO)



TENUTA
SCERSCÉ

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

INFINITO SFORZATO DI VALTELLINA

100% Nebbiolo (Chiavennasca)

Zona di produzione: Comune di Teglio – Villa di Tirano
Terreno: franco-sabbioso con scheletro abbondante, moderatamente profondo e permeabile all'acqua
Vendemmia: a mano in cassetta nella prima settimana di ottobre
Vinificazione: appassimento fino a dicembre. Mediamente la pigiatura avviene dopo il 24 dicembre. Segue classica vinificazione naturale in rosso, di circa 20 giorni e una macerazione sulle bucce di almeno 7 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 grandi botti di rovere per almeno 24 mesi, seguito da un affinamento al buio in bottiglia per 8-10 mesi
Colore: rosso granato intenso
Profumo: ciliegia sottospirito, pepe nero, cardamomo, cannella e erbe mediterranee
Sapore: ricco, profondo, concentrato, tannino morbido e infinita persistenza palatale Acidità: 5,4 g/l
Grado Alcolico: 15% vol



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.