



# Flammante Valtellina Superiore Inferno

**Årgång** 2019

**Art. nr** 57683

**Pris** 499 kr

**Storlek** 750 ml

**Producent** Tenuta Scerscé

**Ursprung** Valtellina, Inferno, Italien

**Varukategori** Röda viner

**Förslutning** Naturkork

**Druvor** Nebbiolo

**Alkoholhalt** 14%

**Sortiment** Systembolagets beställning

**Karaktär** Ett intensivt och rödfruktigt vin med smak av röda körsbär, skogsbär och färska örter och en viss mineralitet och ett floralt stråk.

**Tillverkning** Druvorna avstjälkades och krossades direkt efter skörd och alkoholjäsningen ägde rum i öppna jäskar av cement. Enbart den naturligt förekommande jästen användes. Jäsning och påföljande maceration varade cirka 30 dagar med regelbunden överpumpning av skalhatten.

**Lagring** Vinet lagrades 14 månader i stora slavonska ekfat och ytterligare 8 månader på flaska innan det lämnade källaren.

**Passar till** Eleganta vilträtter, svamprisotto eller lagrade hårdostar.

**Information** Den lokala klonen av nebbiolo som odlas i Valtellina kallas för chiavennasca.

## Om producenten

I byn Tirano i det dramatiska landskapet som utgör Valtellina hittar vi den unga firman Tenuta Scerscé. Cristina Scarpellina arbetade som affärsjurist, specialiserad på att hjälpa italienska företag att nå ut internationellt, när hon fick upp ögonen för vinodling genom en klient i Valtellina. 2008 grundade hon Tenuta Scerscé och bytte bana. Idag har Scerscé 7 hektar vingårdar och förfogar över ytterligare 4 hektar på arrende. Vingårdarna ligger belägna på mellan 400 och 720 meter över havet i syd-sydöstligt läge och fokus ligger till 100 % på nebbiolo, lokalt kallad chiavennasca. Den årliga produktionen ligger på kring 40 000 flaskor.

Cristinas filosofi kännetecknas av hängivenhet och utgångspunkten är alltid att respektera hantverket och att på samma gång vara uppmärksam på detaljer, för att på så sätt kunna utvecklas ytterligare. Målet är att skapa viner som uttrycker sin terroir fullt ut.

