



OMRÅDE
Italien

APPELLATION
Valtellina Superiore

DYRKNING

JORDBUND
Sandet lerjord

DRUER
Nebbiolo

GÆRING

TYPE
Medium rødvin

Tenuta Scerscé

Tenuta Scerscé, Valtellina Superiore, Essenza 2018

Essenza er den første i rækken af Tenuta Scerscé's fremragende Valtellina Superiore, lavet på 100% Nebbiolo. Druerne høstes ved håndkraft og presses kort efter høsten, efterfulgt af en klassisk rød vinificering hvor skindet på druerne macereres i minimum 30 dage. Vinen lagres på franske keglestumpede egetræskar, hvorefter den kommer 10 måneder på flaske. Frisk, elegant og aromatisk Nebbiolo vin! **"Packaged with a brown label, the Tenuta Scerscé 2018 Valtellina Superiore Nebbiolo Essenza is enormously clear and intense with varietal tones of wild berry, tart cherry, blue flower and potting soil. This wine shows a pretty floral side with blue violet and fresh lilac that offer a pretty sense of vertical lift to the bouquet."** 93p. Monica Larner, Robertparker.com

OM PRODUCENTEN

Lombardiet i Norditalien er ikke en stor region vinmæssigt set. Her er det industri og mere almindelige landbrugsafgrøder der dominerer produktionen. Ikke desto mindre er Valtellina, med en kølig modningssæson på de stejle bjergsider og varme og tørre vinde fra Comosøen et unikt sweet-spot for den berømte Nebbiolo drue, -eller Chiavennasca som de kalder den på de kanter.

I 2008 valgte Cristina Scarpellini at slå sig ned i Valtellina og startede Tenuta Scerscé. Efter at have færdiggjort sine jura studier i Milano efterfulgt af 2 år i Paris med specialer. Efter at være vendt hjem til Italien igen forfulgte Cristina en karriere som jurist, men takket være et samarbejde indenfor virksomhedsinternationalisering, krydsede Cristina veje med Valtellina.

Passioneret omkring Nebbiolo druen og hendes virksomhedsvision, besluttede Cristina at starte Tenuta Scerscé. Fra starten har Cristina taget udfordringen op med stor respekt og tålmodighed for Valtellinas betagende og skrøbelige terræn.

Tenuta Scerscé arbejder efter en filosofi om at skabe vine som videregiver Valtellinas terrior direkte gennem vinen. Her fører de kvalitetene fra de forskellige subzoner direkte over i vinen, hvor hver vin er et eksempel på den enkelte subzones karakter. I Tenuta Scerscé's arbejdsproces forener de traditionelle manuelle færdigheder med nutidige redskaber i fuld respekt for traditionerne. Derfor benyttes der masser af håndkraft til at pleje de mange marker, men i særdeleshed også under høsten. Det traditionelle aspekt fremgår også tydeligt i vinhusets logo, hvilket er den traditionelle to-benede hakke, som bruges i arbejdet omkring skud og rødder på vinstokkene.

VINOVA

Vinova.dk – Finlandsvej 8, 8700 Horsens