



Tenuta Scerscé

Tenuta Scerscé, Sforzato di Valtellina, Infinito 2018

Tenuta Scerscé fremstiller også deres egen Sforzato. Sforzato er en Valtellina specialitet, som har et par fælles træk med Venetos Amaroner. Efter høsten tørres druerne i 3 måneder før de bliver presset. Herefter maceres drue skallerne med mosten i 20 dage, hvorefter vinen lagres 12 måneder på franske tonneaux' efterfulgt af 10 måneder på flaske. Granatrød vin med stor elegance, struktur og karakter **"Made with air-dried grapes, the Tenuta Scerscé 2018 Sforzato di Valtellina Nebbiolo Infinito opens to a medium-dark color and moderate fruit weight that feels velvety, rich and open-knit. The sforzato, or appassimento, process brings on extra heft and intensity for sure, but the Nebbiolo grape never loses its inner grace and poise. Aromas of dried rose, wild cherry, plum and sweet earth rise from the bouquet. A pretty layer of cured tobacco gives the wine a more fleshed-out feel on the close."** 91 p. 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.

OMRÅDE
Italien

APPELLATION
Sforzato di Valtellina

DYRKNING

JORDBUND
Sand, silt

DRUER
Nebbiolo

GÆRING
Lagring
Fransk Tonneaux

TYPE
Kraftig rødvin

VINOVA

Vinova.dk – Finlandsvej 8, 8700 Horsens