

| | |
|--------------------------------------|------------------------------------|
| Vitigno | Tuchì |
| <i>Grape variety-Rebsorte</i> | |
| Terreno | Argilla con scheletro - |
| <i>Soil - Boden</i> | Clay and stones -Lehm und Stein |
| Resa per Ettaro | 6500 lt |
| <i>Yield per hectare -Ertrag P/H</i> | |
| Età del vigneto | 2003 |
| <i>Vines age-Alter des Weinbergs</i> | |
| Raccolta | Manuale |
| <i>Picking - Lese</i> | By hand - Von Hand |
| Vinificazione | In acciaio |
| <i>Vinification - Ausbau</i> | Stainless steel - Im Stahltank |
| Produzione 2018 | 8000 bottiglie - Bottles - Flasche |
| <i>2018 production</i> | |

Alcool 13%

Alcohol-Alkohol

Acidità 5,50%

Total acidity - Säure

Residuo zuccherino 4.40 g/l

Residual sugar - Restsüsse

Estratto non riduttore 23 g/l

Extract - Extrakt

Potenziale di Invecchiamento 3/10 anni - Years - Jahre

Potential aging - Alterungspotent.

Prima annata prodotta 1988

First vintage - Erstmal Erzeugt

Aspetti Organolettici: *Vino salvato da una quasi sicura estinzione, è un atto di affetto verso un vitigno fragile ed esigente. Distinto da profumi di fiori bianchi e vegetali che si arricchiscono di delicati sentori minerali. Al gusto è elegante, sapido e ricco di sensazioni dominate da una grande finezza.*

Abbinamento Gastronomico: *grazie alla complessità gusto-olfattiva di questo vino, si abbina bene a pesce di lago, piatti leggermente speziati o con verdure amarognole.*

Tasting: *It is one of the smallest italian doc productions. Campo del Soglio is the wine that wants to revive and save this small appellation from disappearing and is working hard to explore its potential. Produced from an indigenous grape which has lost its name it produces an elegant, delicate and slightly aromatic white wine.*

Food pairing: *the complex tast of this wine pairs well with lake fish as well as slightly spicy dishes or bitter vegetables.*

Verkostung: *Aus dem kleinsten Doc-Gebiet Italiens stammen die Trauben für diesen finessenreichen und eleganten Wein aus 100% Tuchì. Der Ausbau im Edelstahl sorgt dafür, dass der delikate und leicht aromatische Wein, sein komplexes und vielseitiges Aromenspiel voll entfalten kann.*

Essenbegleitung: *Passt zu Seefisch, leicht gewürzten Gerichten oder zu bit-terem Gemüse.*



AWARDS



Decanter Silver Award (2020)



90 punti (2020)



Winehunter gold award (2021)



2020



93/100

CORRIERE DELLA SERA

Migliori 100 vini sotto i 15 euro

Viniplus: 4 rose camune e rosa d'oro (2018)

Ais Vitae: 4 tralci

