

OTTOCENTO

DALLE VITI PIÙ ANTICHE DEL LAGO DI GARDA,
UNA SORPRENDENTE SCOPERTA



DENOMINAZIONE

San Martino della Battaglia DOC

VITIGNO

Tuchì

TERRENO

Terreno morenico ciottoloso leggermente argilloso.

ALLEVAMENTO

Guyot monolaterale a 6 gemme

DENSITÀ PER ETTARO/RESA PER PIANTA

2000 piante/ha – 1,2 kg /pianta

LAVORAZIONE

Vigne di 80 anni - Raccolta a mano - Pressatura soffice a grappolo intero - Decantazione statica a freddo - Batonage del mosto sulla feccia nobile per 7 giorni - Fermentazione del mosto fiore per 16 giorni - Affinamento in acciaio sulle fecce nobili per 6 mesi - Maturazione in bottiglia per 4 mesi.

VISTA

Giallo paglierino luminoso, con eleganti riflessi verdolini.

NASO

È un grande vino dal profumo finemente armonioso, floreale e fruttato, con nota tipica che ricorda la mandorla amara, la pera, i fiori di campo, l'acacia.

PALATO

Al gusto si presenta morbido e vellutato, moderatamente acido, asciutto e ben strutturato. Il finale, incredibilmente persistente, è caratterizzato dal tipico ed inconfondibile sentore di mandorla amara che esalta la tipicità del vitigno.

ABBINAMENTI

Ideale l'abbinamento col Prosciutto di S. Daniele, splendida la sua vocazione sui vegetali, in particolare con le primizie primaverili: asparagi, ortica, silene da impiegarsi in risotti e frittate. Si abbina molto bene anche con i crostacei: cicale, gamberetti, scampi e aragoste perché ha la giusta mineralità per esaltarne il sapore.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

Servire ad una temperatura tra 16 e 18° C in bicchiere ampio.

NOTE ORGANOLETTICHE

Giallo paglierino, intensamente floreale e setoso, croccante da giovane e polposo nel tempo.

FORMATI DISPONIBILI



0,75 L



Concorso Enologico
Valtinesi 2026
"Eccellente"

MUNDUS vini®

92 punti
Gran Premio
Internazionale
Del Vino 2024