

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

Alcool 14%
Alcohol-Alkohol
Acidità 5,50%
Total acidity - Säure
Residuo zuccherino 4.00 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 - Erstmals 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 sentori minerali. L'annata 2022 si distingue per le note tropicali. 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. 2022 vintage has a special tropical hint, together with the usual elegant minerality.*

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% Tuchi. 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 bitterem Gemüse.*



AWARDS



3 Bicchieri Gambero Rosso (2022)



Decanter Silver Award (2020)



90 punti (2020)



Winehunter gold award (2021)



2020



93/100

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

Ais Vitae: 4 tralci

