

PODERE SELVA CAPUZZA

## SAN MARTINO DELLA BATTAGLIA D.O.C. CAMPO DEL SOGLIO



### DESCRIZIONE

Vino salvato da una quasi sicura estinzione, e un atto di affetto verso un vitigno fragile ed esigente. Distinto da profumi di fiori bianchi e da una elegante aromaticità che dai sentori vegetali si arricchisce di delicate note minerali. Al gusto è elegante, sapido e ricco di sensazioni dominate da una grande finezza. È il vino con il punto interrogativo, prodotto da un vitigno che ha solo recentemente ritrovato il suo antico nome: Tuchi.

### UVAGGIO

100% Tuchi.

### VENDEMMIA

Le uve vengono raccolte a mano, condotte in cassette verso la cantina dove vengono pressate.

### VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Dopo la pressatura il mosto viene immediatamente abbassato in temperatura e protetto in vasche in acciaio. Viene messo in bottiglia tra la primavera e l'estate, dopo un paio di mesi di affinamento può essere commercializzato.

### GRADAZIONE ALCOLICA

13% vol.

### OLFATTO

Non è nella forza ma nell'ampiezza che si esprimono i suoi profumi, tenui ma nitidi e chiari, tra il timo e la camomilla, a volte più floreali, altre più vegetali.

### GUSTO

Il palato è pulito e lineare, la finezza all'olfatto diventa eleganza per il palato, pulizia e linearità; il calore e la sensazione di densità sono presenti ma nello stesso tempo non ingombranti, rimangono leggere in un retrogusto ammandorlato. Si chiude lasciando la bocca pulita, con il ricordo di una sapidità equilibrata e sottile.

### ABBINAMENTI GASTRONOMICI

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