



Tenuta Rovaglia



# Vitis Alba San Martino della Battaglia DOC

## Herkunftsort

Südlich des Gardasees im Land der DOC San Martino della Battaglia auf einer Höhe von 160 m ü.d.M.

## Bodenexposition

Hügel mit Moränenkalkboden und Süd, Süd/ West Ausrichtung

## Rebsorte

Tuchì, friulanische Tocai

## Traubenproduktion

8,000- 9,000 Kilogramm / Hektar

## Ernte

Anfang der zweiten Dekade von September, Handabholung in kleinen Kisten

## Weinherstellung

Weißweinherstellung und weiches Pressen der Trauben mit einer maximalen Extraktion von 60% des Mosts. Gärung in Stahlfässern.

## Weinausbau

12 Monate in Stahlfässern

## Abfüllung

September des folgenden Jahres die Ernte und in den Handel gebracht nach 2/3 Monaten der Flaschenruhe

## Alkoholgehalt

13% vol.

## Gesamtsäure

6,30 g/l

## Trockenextrakt

31,9 g/l

## Eigenschaften

Vitis Alba wird ausschliesslich aus historischen Tuchì-Trauben hergestellt. Es handelt sich um einen Nischenwein, der aus dem kleinsten DOC Italiens stammt, «San Martino della Battaglia», der auf den Hügeln südlich des Gardasees liegt. Der Blick fällt durch seine strohgelbe Farbe auf, die zum hellen, hellen Gold tendiert. In der Nase überwiegen Noten von Feldblumen mit Anklängen von Kamille, Thymian und pflanzlichen Noten. Im Mund ist er frisch, mineralisch, angenehm schmackhaft. Der Abgang ist anhaltend mit einem Nachgeschmack erinnert an Mande. Perfekter Wein als Aperitif, mit Fisch-Vorspeisen und Vorspeisen.

## Verkostungstemperatur

8°-10°C

### Tenuta Rovaglia

Loc. Rovaglia 1, Pozzolengo, Brescia

Tel: +39 030 918663 | Fax: +39 030 9916800 [info@tenutarovaglia.it](mailto:info@tenutarovaglia.it) | [tenutarovaglia.it](http://tenutarovaglia.it)