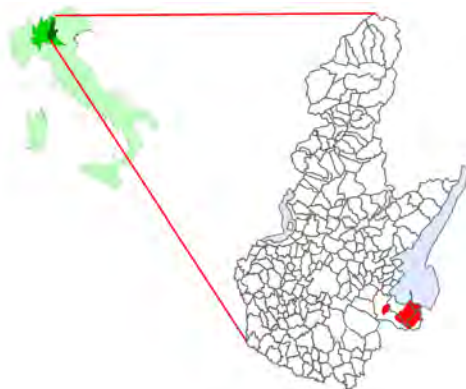




S. Martino della Battaglia è una zona di grandissimo interesse per le famose vicende storiche che l'hanno segnata, una piccola nicchia geopedologica e climatica, al confine tra le colline moreniche e l'entroterra a sud del lago di Garda, parzialmente coincidente con Lugana e Garda Classico, dove il Tocai friulano ha trovato il suo ambiente di elezione, tanto da essere sopravvissuto nel tempo a tutte le influenze esterne che hanno diffuso in zona anche altre varietà bianche e rosse. Il motivo della conservazione del Tocai da parte dei viticoltori locali si deve sicuramente ricercare nelle soddisfazioni qualitative che questo vitigno fornisce e non certo per l'aspetto quantitativo delle produzioni, sempre molto limitate. Proprio sui colli talvolta quasi completamente sassosi il vitigno si è perfettamente adattato ed esprime il massimo delle sue potenzialità; grazie alle basse produzioni ed alle raffinate tecniche di vinificazione si ottengono vini dalle piacevolissime caratteristiche aromatiche. Bianco secco ove le fresche note floreali tipiche del vitigno vengono esaltate dalla perfetta maturazione delle uve, il S. Martino della Battaglia è contraddistinto da una moderata acidità, che rende questo vino adatto ad aperitivi, antipasti, e pietanze leggere e dal gusto delicato, con le quali si esalta la finissima ed armoniosa aromaticità del Tocai. Dal Tocai di S. Martino si ottiene anche il S. Martino della Battaglia liquoroso, vino fortificato di eccezionale pregio, che evoca i profumi del miele, della frutta secca, dei canditi e presenta equilibri e contrasti inaspettati tra gusti che si esaltano a vicenda; è da scoprire a fine pasto in abbinamento con dolci secchi, formaggi piccanti o addirittura da solo come vino da meditazione.

S. Martino della Battaglia è una zona di grandissimo interesse per le famose vicende storiche che l'hanno segnata, una piccola nicchia geopedologica e climatica, al confine tra le colline moreniche e l'entroterra a sud del lago di Garda, parzialmente coincidente con Lugana e Garda Classico, dove il Tocai friulano ha trovato il suo ambiente di elezione, tanto da essere sopravvissuto nel tempo a tutte le influenze esterne che hanno diffuso in zona anche altre varietà bianche e rosse. Il motivo della conservazione del Tocai da parte dei viticoltori locali si deve sicuramente ricercare nelle soddisfazioni qualitative che questo vitigno fornisce e non certo per l'aspetto quantitativo delle produzioni, sempre molto limitate. Proprio sui colli talvolta quasi completamente sassosi il vitigno si è perfettamente adattato ed esprime il massimo delle sue potenzialità; grazie alle basse produzioni ed alle raffinate tecniche di vinificazione si ottengono vini dalle piacevolissime caratteristiche aromatiche. Bianco secco ove le fresche note floreali tipiche del vitigno vengono esaltate dalla perfetta maturazione delle uve, il S. Martino della Battaglia è contraddistinto da una moderata acidità, che rende questo vino adatto ad aperitivi, antipasti, e pietanze leggere e dal gusto delicato, con le quali si esalta la finissima ed armoniosa aromaticità del Tocai. Dal Tocai di S. Martino si ottiene anche il S. Martino della Battaglia liquoroso, vino fortificato di eccezionale pregio, che evoca i profumi del miele, della frutta secca, dei canditi e presenta equilibri e contrasti inaspettati tra gusti che si esaltano a vicenda; è da scoprire a fine pasto in abbinamento con dolci secchi, formaggi piccanti o addirittura da solo come vino da meditazione.

## SAN MARTINO DELLA BATTAGLIA DOC



S. Martino della Battaglia is an area of major historical interest, a small climatic and geopedologic niche forming the boundary between the morainal hillsides and inland regions south of Garda Lake and partially bordering on the Lugana and Garda Classico zone. Here the Friulan Tokay has found its ideal home, surviving over time all the external influences that also caused the spread of other white and red varieties. The reason why local wine growers have preserved the Tokay grape is unquestionably to be found in its quality and not in the amount produced, which is quite limited. It is often on the rocky hillsides that this variety performs best: low production yields and sophisticated winemaking techniques result in a very satisfying, aromatic wine.

A dry white wine in which the floral undertone typical of this vine is brought to perfection in the mature grape, **S. Martino della Battaglia** is characterized by a moderate acidity that makes this wine ideal as an aperitif, with antipasto and light, delicate dishes which bring out the refined, harmonious aromatic qualities of the Tokay grape.

The Tokay grape is also used to produce **S. Martino della Battaglia Sweet Wine**, a fortified wine of exceptional quality that evokes the bouquet of honey, dried fruit and citrus peel and offers surprising balance and contrast between flavors that brings out the best in each. It is a wine to be enjoyed at the end of a meal with non-cream desserts, sharp cheeses or even to linger over on its own.

The Tokay grape is also used to produce **S. Martino della Battaglia Sweet Wine**, a fortified wine of exceptional quality that evokes the bouquet of honey, dried fruit and citrus peel and offers surprising balance and contrast between flavors that brings out the best in each. It is a wine to be enjoyed at the end of a meal with non-cream desserts, sharp cheeses or even to linger over on its own.

San Martino della Battaglia

## SAN MARTINO DELLA BATTGLIA DOC

San Martino della Battaglia

---

Tocai Friulano

Giallo citrino tenue tendente al dorato con l'affinamento, profumi fini e delicati floreali, gusto leggero, tenue acidità. 10-12°C

1 to 2 snni

Aperitivi, antipasti, pesce, dal gusto delicato

Friulan Tokay

Light citrus yellow that becomes golden with age, refined and delicate floral bouquet, light, slightly-acid taste

10-12°C

1 to 2 years

Aperitif, antipasto, fish and other delicate dishes



# SAN MARTINO DELLA BATTGLIA DOC

San Martino della Battaglia

Vino Liquoroso

---

Tocai Friulano

Giallodorato, profumo intenso e ampio con note di miele e frutta secca, elegante ed avvolgente al gusto, persistente

12-14°C

1-15 anni

Vino da meditazione, può essere abbinato a formaggi erborinati o pasticceria secca

San Martino della Battaglia

Sweet Wine

---

Friulan Tokay

Golden yellow, intense full bouquet with hint of honey and dried fruit, elegant and satisfying taste, lingering

12-14°C

1-15 years

A wine to linger over, can be served with marbled cheeses or non-cream pastries

