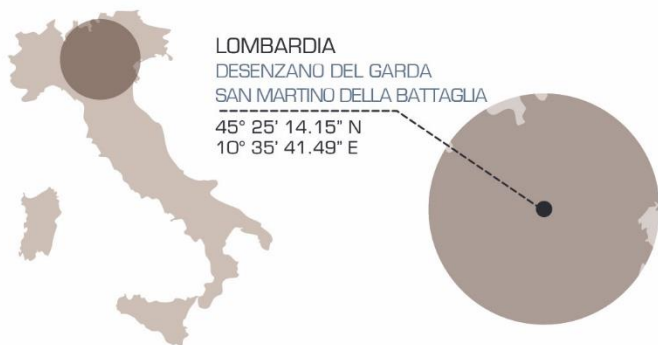


PODERE SELVA CAPUZZA
DESENZANO DEL GARDA / LOMBARDIA



1917
ANNO DI FONDAZIONE
1917

ESTENSIONE TERRITORIO
35 Ha

VITIGNI
TURBIANA / TUCHÍ
GROPPELLO / MARZEMINO
SANGIOVESE / BARBERA

BOTTIGLIE PRODOTTE ALL'ANNO
350.000

VITIGNO

Turbiana

VINIFICAZIONE

Acciaio e barrique

VENDEMMIA

Manuale

GRADO ALCOLICO

13,5%

RESA PER ETTARO

6500 lt

ETA' DEL VIGNETO

1983

TIPOLOGIA TERRENO

Argilla con scheletro

POTENZIALE DI INVECCHIAMENTO

4/12 anni

NOTE DEGUSTATIVE

Prodotto da un'attenta cernita di grappoli dal vigneto "Selva" e solo nelle annate ottimali. Vendemmia verso la metà di ottobre, affina prevalentemente in acciaio e una piccola parte in barrique per circa 18 mesi. Delicato ed elegante, con note dorate di acacia e zafferano. Sapidità e freschezza di un giovanotto, vino che ha davanti a sé una lunga vita.

ABBINAMENTI

Si possono azzardare abbinamenti con piatti speziati, lasagnette al pesto, pollo al curry. Prezioso come vino da meditazione.

LUGANA RISERVA
MENASSASSO

PODERE
SELVA CAPUZZA



Visconti 43 S.r.l.

Via Azzone Visconti 43,

20900 Monza MB

Tel (+39)0392301980

visconti43.com