

PODERE SELVA CAPUZZA
LUGANA D.O.C. SELVA



DESCRIZIONE

Il Selva è uno dei primi cru nati in questa zona di produzione ed è una delle espressioni di identità più spiccate della azienda. È infatti prodotto dal vigneto più maturo di Selva Capuzza e ne rispecchia appieno l'unicità.

VITIGNO

100% Turbiana

VIGNETO

Il vigneto principale che dà il nome al Podere è caratterizzato da tre elementi fondamentali: l'elevazione tra i 110 ed i 125 mslm, l'inclinazione collinare e la ricca presenza di sasso a rendere più friabile e permeabile l'argilla. Il suo nome "Selva Capuzza" trova proprio in questo riferimento (Capuzza: Cappuccio) l'indicazione della sua particolare posizione.

VENDEMMIA

Le uve sono raccolte a mano in cassette da 20 Kg e portate in cantina, dove vengono pressate

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Una volta pressato, il mosto viene poi raffreddato ed illimpidito con la massima cura per dare poi corso alla fermentazione alcolica con lieviti selezionati. La vinificazione viene svolta in vasche d'acciaio. Viene messo in bottiglia all'arrivo della stagione primaverile per poi affinare diversi mesi in cantina.

GRADAZIONE ALCOLICA

13,0% vol.

OLFATTO

Quasi austero, con sentori minerali che si intrecciano con agrumi, cedro e mela.

PALATO

Pieno e complesso al palato, con lunga persistenza minerale.

ABBINAMENTO GASTRONOMICO

la sua complessità gli dà modo di poter essere abbinato anche a carni bianche come coniglio o pollo, oppure con una tartare di carne rossa. Sostiene bene anche il pesce di mare e i primi piatti.