

PODERE SELVA CAPUZZA

LUGANA RISERVA D.O.C. MENASASSO



DESCRIZIONE

Il Menasasso è un vino con una particolare vocazione all'affinamento. Si distingue per la ricca mineralità e ampiezza olfattiva che bilanciano note fruttate ed affascinanti sentori speziati. In bocca è sapido, di grande freschezza e mineralità, robusto ed elegante con note di piacevole morbidezza che ne bilanciano la consistenza importante e connotata da grande equilibrio. È capace di una notevole evoluzione, attraverso la quale esplora le potenzialità spesso sorprendenti del vitigno di origine.

UVAGGIO

100% Turbiana

VENDEMMIA

Le uve vengono vendemmiate e vengono selezionate facendo una minuziosa cernita delle uve, che vengono lasciate sulla pianta più a lungo.

VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO

Il mosto fermenta in acciaio a temperature attentamente curate. Il vino riposa in vasche di acciaio per almeno due anni sulle fecce fini; viene eseguito batonnage e viene imbottigliato prima del caldo estivo. Dopo sei mesi di affinamento in bottiglia il prodotto potrà uscire dalla cantina.

GRADAZIONE ALCOLICA

13,5% vol.

VISTA

È un colore giallo paglierino che va dal tenue al carico.

OLFATTO

Il naso si presenta intenso nella complessità che lascia ritrovare i fondamenti del vitigno negli agrumi, questa volta più dolci, nelle erbe aromatiche, nella mineralità avvolgente e ben equilibrata.

GUSTO

Al palato è caldo, coinvolgente, armonico; conserva una notevole pulizia e linearità. La persistenza è dominata da una dolce gradualità che si conclude con grande finezza.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

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