PODERE
SELVA CAPUZZA

PODERE SELVA CAPUZZA

NULLA 222



DESCRIZIONE
E' un vino da sperimentare con un approccio curioso, che permetterà di conoscere un nuovo, e contemporaneamente vecchio, modo di interpretare il meraviglioso territorio a sud del lago di Garda.

UVAGGIO
100% Turbiana.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO
Prodotto dalle uve del vigneto più vecchio, vinificato nelle botti di cemento del nonno senza aggiunta di lieviti e solfiti e messo in bottiglia senza essere filtrato.

GRADAZIONE ALCOLICA
13,5% vol.

ASPETTI ORGANOLETTICI
Giallo paglierino tendente al dorato, leggermente velato. Al naso, note morbide di frutta candita, accenno di erbe aromatiche come la salvia. Secco in bocca, medio corpo, minerale e di lunga freschezza e sapidità.

ABBINAMENTO GASTRONOMICO
Secco e fresco, con note morbide al naso si accompagnano a piatti a base di funghi, anche risotto, oppure a una faraona ripiena, selvaggina come il fagiano.