



Associazione Italiana Sommelier

SELVA CAPUZZA

Località Selva Capuzza - S. Martino della Battaglia - 25010 Desenzano del Garda BS
 Tel. e Fax 030 9910381
 www.selvacapuzza.it - ufficio@selvacapuzza.it

Anno di fondazione: 1908 Proprietà: famiglia Formentini
 Fa il vino: Renato Beozzo Bottiglie prodotte: 300.000
 Ettari vitati di proprietà: 25 Vendita diretta: sì
 Visite all'azienda: su prenotazione, rivolgersi a Luca Formentini
 o Fabio Zucchelli Come arrivarci: dalla A4 uscita di Desenzano,
 proseguire in direzione S. Martino della Battaglia.

L'intera tenuta di Selva Capuzza misura 50 ettari, metà dei quali dedicati alla viticoltura. I fondi, vigne comprese, si trovano sui versanti collinari di quell'anfiteatro morenico che dà forma e sostanza alle pendici meridionali del Lago di Garda. La tenuta, come evidente nel termine capuzza, è ubicata nella posizione più elevata di queste propaggini, proprio su una sorta "cappuccio", da qui capuzza, vicino alla torre di San Martino della Battaglia. L'alta percentuale di argilla dei suoli, insieme alla ricca dote di sassi, permettono l'allevamento di varietà a bacca rossa e bianca, purché siano della tradizione gardesana, questo il vincolo fondamentale della famiglia Formentini oggi a capo della cantina. Ampia la gamma di vini presentati, tra cui spicca la fresca, sapida e minerale Lugana Selva 2012, percorsa da agrumi, erbe aromatiche e pesche bianche che anticipano una struttura agile e un'ottima freschezza. Più morbida e strutturata la Lugana Menasasso, attraversata da aromi dolci di frutta tropicale.

LUGANA SELVA 2012

Tipologia: Bianco Doc | Uve: Turbiana 100% | Gr. 13% | € 10,50 | Bottiglie: 35.000 | Acciaio in fermentazione e maturazione (6 mesi). Tagliolini con gamberi vongole e semi di papavero.

LUGANA MENASSASSO 2009

Tipologia: Bianco Doc | Uve: Turbiana 100% | Gr. 13% | € 13 | Bottiglie: n.d. | Vendemmia tardiva, fermentazione in acciaio e maturazione del 5% in barrique. Orata la forno in crosta di zucchini.

LUGANA BRUT HIRUNDO S.A.

Tipologia: Bianco Spumante Doc | Uve: Turbiana 100% | Gr. 12,5% | € 16 | Bottiglie: 4.000 | Presa di spuma in bottiglia sosta per 2 anni sui lieviti. Risotto con scampi e germogli di ravanello.

GARDA CLASSICO ROSSO SUPERIORE MADÈR 2010

Tipologia: Rosso Doc | Uve: Gropello 40%, Barbera 25%, Marzemino 20%, Sangiovese 15% | Gr. 13% | € 13 | Bottiglie: 8.000 | 10 mesi in inox e 14 in barrique non nuove. Fettuccine al ragu misto.

LUME S.A.

Tipologia: Bianco Dolce Igt | Uve: Tai 100% | Gr. 12,5% | € 18 (0,500) | Bottiglie: 4.000 | Raccolta tardiva, appassimento e maturazione in inox. Torta frangipane con crema all'arancia.

SAN MARTINO DELLA BATTAGLIA CAMPO DEL SOGLIO 2012

Tipologia: Bianco Doc | Uve: Tai 100% | Gr. 13% | € 10,50 | Bottiglie: 8.000 | Solo vasche d'acciaio per la fermentazione e la maturazione. Spaghetti allo scoglio.

GARDA CLASSICO CHIARETTO SAN DONINO 2012

Tipologia: Rosato Doc | Uve: Gropello 55%, Marzemino 30%, Barbera 10%, Sangiovese 5% | Gr. 12% | € 8 | Bottiglie: 50.000 | Breve maturazione in acciaio. Zuppa di pesce di lago.

GARDA CLASSICO GROPPELLO SAN BIAGIO 2012

Tipologia: Rosso Doc | Uve: Gropello 100% | Gr. 12,5% | € 8 | Bottiglie: 18.000 | Inox. Braciolo.

LUGANA SAN VIGILIO 2012

Tipologia: Bianco Doc | Uve: Turbiana 100% | Gr. 13% | € 8 | Bottiglie: 50.000 | Inox. Sauté di cozze.

GARDA CLASSICO ROSSO DUNANT 2011

Tipologia: Rosso Doc | Uve: Gropello 40%, Barbera 20%, Marzemino 20%, Sangiovese 20% | Gr. 12,5% | € 8 | Bottiglie: 18.000 | Vinificazione in acciaio. Risotto con salsicce.