

## SELVA CAPUZZA

## L'AZIENDA

Anno di fondazione: 1908  
 Titolare: Famiglia Formentini  
 Enologo: Alessandro Santini  
 Agronomo: Andrea Gozzini  
 Addetto accoglienza: Luca Formentini

## PROFILO TECNICO

La superficie netta coltivata a vigneto è pari a **Ha 25**  
 Numero di etichette prodotte: **11**  
 Numero di bottiglie prodotte **300.000**  
 Lo stoccaggio delle bottiglie avviene in ambiente a temperatura e umidità controllate? **Sì**  
 L'azienda è condotta secondo i metodi dell'**agricoltura integrata**  
 L'azienda svolge anche altre attività? **Sì**  
 Se sì, quali? **altre coltivazioni arboree, agriturismo, Bed & Breakfast, organizzazione eventi e manifestazioni sul vino**  
 Vendita diretta di vino al pubblico **Sì**  
 Sono previste visite in azienda **Sì** Su prenotazione **Sì**

## IL PENSIERO DELL'AZIENDA

"Proteggiamo i sapori di questi luoghi" è la dichiarazione che collega passato e futuro della azienda, impegnata in questa promessa attraverso diverse iniziative che si snodano dagli aspetti ambientali a quelli culturali e produttivi coinvolgendo la cantina di produzione, il ristorante e l'agriturismo. In Selva Capuzza l'impegno è da sempre dedicato alla produzione delle tre doc territoriali (Lugana, San Martino della Battaglia e Garda Classico), concentrandosi quindi sui soli sei vitigni autoctoni e di tradizione senza l'utilizzo di vitigni internazionali. All'interno dell'azienda prosegue l'impegno nel produrre inquinando il meno possibile attraverso il progetto Ita.Ca.® (Italian Wine Carbon Calculator) curato dallo Studio Agronomico Sata e dal Dipartimento di Produzione Vegetale dell'Università degli Studi di Milano.

## CONTATTI

## SELVA CAPUZZA

25010 Desenzano del Garda (BS) - Località Selva Capuzza - San Martino della Battaglia  
 030.9910381 - info@selvacapuzza.it - [www.selvacapuzza.it](http://www.selvacapuzza.it)



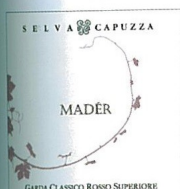
# I VINI SELEZIONATI

Brescia



## GARDA CLASSICO ROSSO SUPERIORE MADÈR

2010

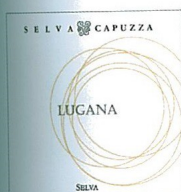


Tipologia: **DOC Rosso**  
Bottiglie: **8.000** - Alcol: **13% vol.** - Prezzo indicativo in enoteca: **€ 13**  
Vitigni: **40% groppello, 25% barbera, 20% marzemino, 15% sangiovese**  
Resa/ha: **80 q** - Ceppi/ha: **4.500** - Allevamento: **archetto capovolto**  
Tipologia del terreno: **argillosa con scheletro**  
Vendemmia: **manuale in cassette, regolare** - Cernita/selezione grappoli: **Si**  
Fermentazione: **acciaio** - Temperatura controllata: **Si** - Lieviti selezionati: **Si**  
Vinificazione separata dei mosti: **Si** - Fermentazione malolattica: **Si**  
Affinamento: **12 mesi barrique, 6 mesi bottiglia**  
SO<sub>2</sub> totale (mg/l): **88** - Residuo zuccherino (g/l): **4**



## LUGANA SELVA

2012



Tipologia: **DOC Bianco**  
Bottiglie: **35.000** - Alcol: **13% vol.** - Prezzo indicativo in enoteca: **€ 10**  
Vitigni: **100% turbiana**  
Resa/ha: **90 q** - Ceppi/ha: **4.500** - Allevamento: **archetto capovolto**  
Tipologia del terreno: **argillosa con scheletro**  
Vendemmia: **manuale in cassette, regolare** - Cernita/selezione grappoli: **Si**  
Fermentazione: **acciaio** - Temperatura controllata: **Si** - Lieviti selezionati: **Si**  
Vinificazione separata dei mosti: **Si** - Fermentazione malolattica: **No**  
Affinamento: **6 mesi acciaio, 3 mesi bottiglia**  
SO<sub>2</sub> totale (mg/l): **94** - Residuo zuccherino (g/l): **6**



## GARDA CLASSICO ROSSO DUNANT

2011

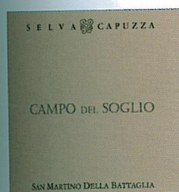


Tipologia: **DOC Rosso**  
Bottiglie: **18.000** - Alcol: **12,5% vol.** - Prezzo indicativo in enoteca: **€ 8**  
Vitigni: **40% groppello, 20% barbera, 20% marzemino, 20% sangiovese**  
Resa/ha: **95 q** - Ceppi/ha: **4.500** - Allevamento: **guyot**  
Tipologia del terreno: **argilla con scheletro**  
Vendemmia: **manuale in cassette, regolare** - Cernita/selezione grappoli: **Si**  
Fermentazione: **acciaio** - Temperatura controllata: **Si** - Lieviti selezionati: **Si**  
Vinificazione separata dei mosti: **Si** - Fermentazione malolattica: **Si**  
Affinamento: **6 mesi acciaio, 4 mesi bottiglia**  
SO<sub>2</sub> totale (mg/l): **91** - Residuo zuccherino (g/l): **7**



## SAN MARTINO DELLA BATTAGLIA CAMPO DEL SOGLIO

2012



Tipologia: **DOC Bianco**  
Bottiglie: **8.000** - Alcol: **13% vol.** - Prezzo indicativo in enoteca: **€ 10,5**  
Vitigni: **100% tocai**  
Resa/ha: **90 q** - Ceppi/ha: **4.000** - Allevamento: **guyot**  
Tipologia del terreno: **argillosa con scheletro**  
Vendemmia: **manuale in cassette, regolare** - Cernita/selezione grappoli: **Si**  
Fermentazione: **acciaio** - Temperatura controllata: **Si** - Lieviti selezionati: **Si**  
Vinificazione separata dei mosti: **Si** - Fermentazione malolattica: **No**  
Affinamento: **6 mesi acciaio, 3 mesi bottiglia**  
SO<sub>2</sub> totale (mg/l): **95** - Residuo zuccherino (g/l): **5**