



SELVA CAPUZZA

L'AZIENDA

Anno di fondazione: **1908**

Titolare: **Fam. Formentini**

Enologo/Winemaker: **Alessandro Santini, Renato Beozzo**

Agronomo: **Andrea Gozzini**

Addetto accoglienza: **Luca Formentini**

PROFILO TECNICO

La superficie netta coltivata a vigneto è pari a: **Ha 20**

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** - Numero massimo di visitatori: **60**

Lingue parlate in azienda 

IL PENSIERO DELL'AZIENDA

"Proteggiamo i sapori di questi luoghi" è la dichiarazione che collega passato e futuro dell'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



LUGANA RISERVA

MENASASSO

2011



Tipologia: **DOC Bianco**
 Bottiglie: - Alcol: **13% vol.** - Prezzo indicativo in enoteca: **€ 18**
 Vitigni: **100% turbiana**
 Resa/ha: **90 q** - Ceppi/ha: **4.500** - Allevamento: **archetto capovolto**
 Tipologia del terreno: **argilloso con scheletro**
 Vendemmia: **manuale in cassette, a maturazione tardiva** - Cernita/selezione grappoli: **Si**
 Fermentazione: **acciaio** - Temperatura controllata: **Si** - Lieviti selezionati: **Si**
 Vinificazione separata dei mosti: **Si** - Fermentazione malolattica: **No**
 Affinamento: **6 mesi acciaio, 12 mesi parte in barrique (5%), 8 mesi in bottiglia**
 SO₂ totale (mg/l): **94** - Residuo zuccherino (g/l): **6**



GARDA CLASSICO ROSSO

SUPERIORE MADÈR

2011



Tipologia: **DOC Rosso**
 Bottiglie: **8.000** - Alcol: **13% vol.** - Prezzo indicativo in enoteca: **€ 18**
 Vitigni: **40% groppello, 25% barbera, 20% marzemino, 15% sangiovese**
 Resa/ha: **80 q** - Ceppi/ha: **4.500** - Allevamento: **archetto capovolto**
 Tipologia del terreno: **argilloso con scheletro**
 Vendemmia: **manuale in cassette, regolare** - Cernita/selezione grappoli: **Si**
 Fermentazione: **cemento** - Temperatura controllata: **Si** - Lieviti selezionati: **Si**
 Vinificazione separata dei mosti: **Si** - Fermentazione malolattica: **Si**
 Affinamento: **12 mesi parte in barrique (12%), 6 mesi bottiglia**
 SO₂ totale (mg/l): **88** - Residuo zuccherino (g/l): **4**



LUGANA

SELVA

2013



Tipologia: **DOC Bianco**
 Bottiglie: **35.000** - Alcol: **13% vol.** - Prezzo indicativo in enoteca: **€ 13**
 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: **cemento** - Temperatura controllata: **Si** - Lieviti selezionati: **Si**
 Vinificazione separata dei mosti: **Si** - Fermentazione malolattica: **in parte**
 Affinamento: **6 mesi acciaio, 4 mesi bottiglia**
 SO₂ totale (mg/l): - Residuo zuccherino (g/l): **6**



SAN MARTINO DELLA BATTAGLIA

CAMPO DEL SOGLIO

2013



Tipologia: **DOC Bianco**
 Bottiglie: **8.000** - Alcol: **13% vol.** - Prezzo indicativo in enoteca: **€ 13**
 Vitigni: **100% tocai**
 Resa/ha: **70 q** - Ceppi/ha: **4.000** - 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: **No**
 Affinamento: **6 mesi acciaio, 3 mesi bottiglia**
 SO₂ totale (mg/l): **95** - Residuo zuccherino (g/l): **5**