

Selva Capuzza

Località Selva Capuzza - 25010 San Martino della Battaglia (BS)

Tel. 030 9910381 Fax 030 9910381

ufficio@selvacapuzza.it

www.selvacapuzza.it



Associazione Italiana Sommelier

Anno di fondazione: 1908 **Proprietà:** Famiglia Formentini

Conduzione enologica: Renato Beozzo **Conduzione agronomica:** Andrea Gozzini

Bottiglie prodotte: 300.000 **Ettari vitati:** 21

Vendita diretta: Sì **Visite in azienda:** Sì **Viticoltura:** N.d.

L'origine storica della cantina risale a quando il conte Bonmartini fondò le allora Cantine Hirundo. Diventò di proprietà della famiglia Formentini nel 1917. È un podere situato sulle colline moreniche che si trovano a pochi chilometri a sud del Lago di Garda e a poche centinaia di metri dalla torre di San Martino della Battaglia. Solo una parte dei cinquanta ettari di proprietà è dedicata alla produzione dei vini da vitigni autoctoni della zona: il resto a seminativo, a tartufaia e a uliveto. L'azienda aderisce al progetto Ita.Ca. (Italian Wine Carbon Calculator).

· GARDA CLASSICO ROSSO SUPERIORE MADÈR 2011



Rosso Doc - Gropello 40%, Barbera 25%, Marzemino 20%, Sangiovese 15% - **Alc.** 13% - **€** 13 - **Bt.** 8.000

Rubino. Mora selvatica, spezie e liquirizia caratterizzano la complessità olfattiva. All'assaggio mostra un tannino ancora giovane ed esuberante. Buona la persistenza aromatica con frutto rosso in evidenza. Discreta anche la corrispondenza gusto-olfattiva. Consiglio arrosto con le olive.

· LUGANA BRUT HIRUNDO 2009



Bianco Doc Spumante Metodo Classico - Trebbiano di Lugana 100% - **Alc.** 12,5% - **€** 16 - **Bt.** 4.000

Paglierino con riflessi verdi. Ha piacevoli sentori fruttati di mela e pesca bianca, pompelmo e cedro. Si avvertono ricordi di timo e di cardamomo e una mineralità garbata. Fresco, equilibrato e di buona sapidità. Persistenza aromatica con pompelmo e nocciola tostata. Salmerino alla brace.

· LUGANA SELVA 2013



Bianco Doc - Trebbiano di Lugana 100% - **Alc.** 13% - **€** 11 - **Bt.** 32.000

Cristallino, paglierino, consistente. Olfatto con tipicità varietali insieme a sentori erbacei, agrumi, bosso e papaia. Di corpo, equilibrato, fresco e abbastanza sapido. Persistenza aromatica con note minerali e delicata mandorla. Torta salata con spinaci, acciughe e ricotta.

· LUGANA MENASSASSO RISERVA 2011

ttt

Bianco Doc - Trebbiano di Lugana 100% - Alc. 13% - € 13 - Bt. 4.000

Cristallino su paglierino intenso. Fiori bianchi di gelsomino, poi ginestra. Albicocca, salvia e frutti esotici: ananas, mango e papaia. Equilibrato, sapido e fresco al palato, ha garbata morbidezza e buona beva. Corretta la corrispondenza gusto-olfattiva, accompagnata da una persistenza aromatica lunga e garbata. Risotto con i "bruscandoli".

· LUME

ttt

Bianco Igt Passito - Friulano 100% - Alc. 12,5% - € 18 - Bt. 4.000

Oro luminoso cristallino e consistente. Scorza d'arancia e cedro candito, albicocca essiccata, mandorle, note balsamiche, erbe aromatiche, magnolia. Sorso dolce e vellutato, dosato in freschezza e sapidità. Notevole la corrispondenza gusto-olfattiva. Persistenza lunga nell'albicocca essiccata e mandorle tostate. Fiadoni bresciani.

· SAN MARTINO DELLA BATTAGLIA CAMPO DEL SOGLIO 2013

tt

Bianco Doc - Friuliano 100% - Alc. 13% - € 11 - Bt. 8.000

Paglierino intenso. Olfatto di camomilla secca, ginestra, pera, banana e ottima mineralità. A palato morbido, quasi abboccato con accettabile freschezza e sapidità. Equilibrato e di media struttura. Buona qualità e una persistenza aromatica che chiude su miele di acacia. Fritto di pesce di lago.