



DESENZANO DEL GARDA (BS)

Selva Capuzza

Località Selva Capuzza
tel. 030 9910381
www.selvacapuzza.it
info@selvacapuzza.it

25 ha - 300.000 bt

sconto -10%

VITA - Un ingresso in guida più che meritato per questa storica azienda del comprensorio del Lugana. Parliamo di Selva Capuzza, realtà gestita dalla famiglia Formentini. Il titolare è Luca, tra i più appassionati protagonisti della valorizzazione del territorio, nominato, di recente, presidente del Consorzio del Lugana. L'azienda, a gestione familiare, è un laboratorio di promozione a 360 gradi e include un bellissimo agriturismo.

VIGNE - Selva è anche il nome della zona in cui hanno sede la cantina e la maggior parte delle vigne. Un'area situata sulle prime propaggini delle colline moreniche, caratterizzata da terreni ricchi di argilla e sassi e da una costante presenza di correnti d'aria che giungono dal lago. In vigna Luca segue un'impostazione agronomica attenta, basata su osservazione, confronto, curiosità e voglia di mettersi in gioco.

VINI - Prima di presentare le varie declinazioni di Lugana, è doveroso spendere due parole sul vino su cui Luca si è impegnato con dedizione e passione. Parliamo del **San Martino della Battaglia Campo del Soglio 2012** (○ 8.000 bt; 12 €), un tocai in purezza che contribuisce a tenere in vita questa piccola Doc bresciana. È molto buono e fragrante. Tra le versioni di turbiana, il più convincente è il **Lugana Sup. Menasasso 2009** (○ 4.000 bt; 15 €), un vino ambizioso, giocato sulla mineralità. Molto buono anche il **Lugana San Vigilio 2012** (○ 50.000 bt; 9 €), con una punta salina davvero intrigante. Più semplice il **Lugana Selva 2012** (○ 32.000 bt; 12 €). Riuscita e convincente anche la gamma dei Metodo Classico. Quanto ai rossi, che non possono mancare in terra bresciana, buono il **Garda Cl. Rosso Sup. Mader 2010** (● 8.000 bt; 15 €), classico uvaggio gardesano.

CONCIMI organico minerali, letame naturale
FITOFARMACI chimici, rame e zolfo
DISERBO chimico, meccanico
LIEVITI selezionati
UVE 100% di proprietà
CERTIFICAZIONE nessuna

248 | LOMBARDIA | Nord Lombardia

ESPRESSO: LE GUIDE DE L'ESPRESSO 2014



☺ Originale e invitante il carattere del San Martino alla Battaglia Bianco del Soglio.

SAN MARTINO DELLA BATTAGLIA
BIANCO CAMPO DEL SOGLIO 2012

🍷🍷🍷 17/20 bt 8000 €10/12

molto fragrante, con note quasi aromatiche, decisamente agrumato, succoso, teso, molto sapido, con lungo e originale finale di pompelmo

LUGANA SPUMANTE BRUT METODO CLASSICO
DOSAGGIO ZERO HIRUNDO

🍷🍷🍷 16.5/20 bt 1200 €16/18

non finissimo ai profumi ma dotato di struttura e verve gustativa, sviluppo teso e salino, molto fresco

LUGANA SUPERIORE MENASASSO 2009

🍷🍷🍷 16.5/20 bt 8000 €14/16

aromato, anice, agrume, tico al palato, intrastato, media persistenza

Lombardia

Colli a Lago Selva Capuzza ☆

Cascina Capuzza - Loc. Selva Capuzza
25010 San Martino della Battaglia (Brescia)

tel. 030.9910279

fax 030.9910381

e-mail: info@selvacapuzza.it

Realtà produttiva articolata (i 25 ettari di vigneto sulle prime colline del Lugana e la moderna cantina di vinificazione convivono infatti con l'agriturismo Borgo San Donino e il ristorante Cascina Capuzza), l'azienda di Luca Formentini, anche musicista di straordinario talento, è diventata nel tempo uno dei punti di riferimento per il vino di qualità a sud del lago di Garda. Tutte le interpretazioni proposte - dai bianchi di Lugana ai rossi, dagli spumanti ai passiti - si confermano centrate sia sul piano della definizione sia su quello del carattere.

LUME

🍷🍷🍷 16.5/20 tocai bt 3000 €17/19

canditi, foglia di tè, pera, nuance di muffa nobile, buona viscosità, con sviluppo denso e contrastato, finale di buona freschezza

LUGANA SAN VIGILIO 2012

🍷🍷🍷 16/20 bt 800000 €7/8

GARDA CLASSICO CHIARETTO

SAN DONINO 2012

🍷🍷🍷 15.5/20 bt 30000 €7/8

GARDA CLASSICO ROSSO SUPERIORE
MADÉR 2010

🍷🍷🍷 15.5/20 bt 8000 €12/13

GARDA SPUMANTE BRUT ROSÉ HIRUNDO

🍷🍷🍷 15.5/20

LUGANA SPUMANTE BRUT METODO CLASSICO
HIRUNDO

🍷🍷🍷 15.5/20 bt 4000 €16/18

GARDA CLASSICO ROSSO DUNANT 2011

🍷🍷 15/20 bt 25000 €8/10



Cantine Selva Capuzza

FRAZ. SAN MARTINO DELLA BATTAGLIA
 LOC. SELVA CAPUZZA
 25010 DESENZANO DEL GARDA [BS]
 TEL. 0309910381
 www.selvacapuzza.it

I vigneti di Selva Capuzza si sviluppano all'interno delle tre denominazioni meridionali del Garda, in particolar modo della Lugana. Il Lugana Selva '12 è uno dei più convincenti della denominazione, profumato di frutto tropicale e fiori, al palato ha sorso succoso e decisamente sapido.

○ Lugana Selva '12	3
○ Lume	4
○ Garda Brut Rosé Hirundo	3
○ Lugana San Vigilio '12	2

SEMINARIO PERMANENTE LUIGI VERONELLI: I VINI DI VERONELLI 2014



DESENZANO DEL GARDA

Azienda Agricola **Selva Capuzza**

25010, San Martino della Battaglia, Cascina Capuzza;
 tel. 030/9910279, fax 030/9910381.
 info@selvacapuzza.it; www.selvacapuzza.it



Proprietario: la famiglia Formentini. *Enologo:* Sandro Santini. *Agronomo:* Andrea Gozzini. *Ettari vitati:* 25.

Selva Capuzza è un vasto podere nei pressi della torre di San Martino della Battaglia e comprende, oltre ai vigneti, anche seminativi, una tartufaia ed un ampio uliveto. L'azienda vitivinicola sorse originariamente nel 1908 ad opera del conte Bonmartini. In seguito passò ai Formentini, tuttora proprietari.

a doc

- ★ Garda Brut Rosé Hirundo, 2010 (ha 1 | 4.000 | C)
- ★★ Garda Classico Chiaretto San Donino, 2012 (ha 3.5 | 50.000 | B) 2012 (G.B.) 86
- ★★ Garda Classico Gropello San Biagio, 2012 (ha 1.5 | 12.000 | B) 2012 (G.B.) 86
- ★★ Garda Classico Rosso Dunant, 2011 (ha 3 | 18.000 | B) 2011 (G.B.) 87
gropello, marzemino, sangiovese e barbera
- ★★ Garda Classico Rosso Superiore Madér, 2010 (ha 3 | 8.000 | B | C) 2010 (G.B.) 89
gropello, marzemino, sangiovese e barbera
- ★ Lugana Brut Hirundo, l'ultima (ha 1 | 4.000 | D) s.a. (G.B.) 85
- ★★ Lugana Dosaggio Zero Hirundo, l'ultima (ha 1 | 2.000 | D) s.a. (G.B.) 86
- ★★ Lugana San Vigilio, 2012 (ha 9 | 50.000 | B) 2012 (G.B.) 86
- ★★ Lugana Selva, 2012 (ha 5 | 32.000 | C) 2012 (G.B.) 88
- ★★★ Lugana Superiore Menasasso, 2009 (ha 2 | 4.000 | B | C) 2009 (G.B.) 90
- ★★ San Martino della Battaglia Campo del Soglio, 2012 (ha 2 | 8.000 | C) 2012 (G.B.) 87
friulano

da tavola

- ★★ Lume Benaco Bresciano Passito, l'ultima (ha 1 | 4.000 | D) *friulano* s.a. (G.B.) 87



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. Fettucine al ragù 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. Bracirole.

LUGANA SAN VIGILIO 2012

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

Selva Capuzza



San Martino della Battaglia
Località Selva Capuzza
25010 Desenzano del Garda (BS)
Tel. 030 9910381
info@selvacapuzza.it
www.selvacapuzza.it

Il Lugana Selva è un autentico portento al naso: è fine, elegante, potente, nitido, aderente al vitigno, ampio e sfaccettato come raramente un vino lo può essere; in bocca è comunque morbido, fresco, accattivante ma poco persistente, fatto questo che gli ha impedito di raggiungere l'eccellenza. Il San Donino è fragrante sia al naso che in bocca, dove è armonico e piacevolmente sapido. Il San Biagio è buono ma è ancora piuttosto giovane. Il Dunant ha un naso elegante e fine, ricco di frutta rossa e leggermente speziato, mentre in bocca le spigolosità derivanti dalla gioventù lo rendono comunque bevibile e ben abbinabile ai cibi. Il Campo del Soglio è fruttato e minerale, morbido: buono.

Bottiglie: 300.000

Vitigni autoctoni coltivati:
Tai, Marzemino, Sangiovese, Gropello, Trebbiano di Lugana, Barbera

Lugana Doc Selva 2012	★★★★★	🍷	🍷	€ 11-13
Garda Classico Doc Charetto San Donino 2012	★★★★	🍷	🍷	€ 7-9
Garda Classico Doc Gropello San Biagio 2012	★★★★	🍷	🍷	€ 7-9
Garda Classico Doc Rosso Dunant 2011	★★★★	🍷	🍷	€ 7-9
San Martino della Battaglia Doc Campo del Soglio 2012	★★★★	🍷	🍷	€ 11-13



TOURING EDITORE: CERTIFICATO AMBIENTALE VINI BUONI D'ITALIA 2014



GO WINE 2014: IMPRONTA GO WINE 2014



GO WINE: CANTINE D'ITALIA 2014



Colli a Lago Selva Capuzza

Sito ★★★★★ Accoglienza ★★★★★1/2 Vini ★★★★★1/2

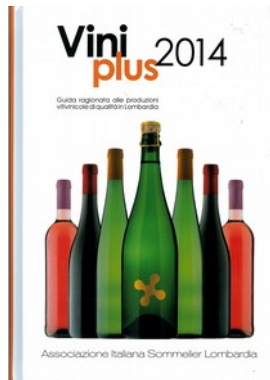
Frazione San Martino della Battaglia, località Selva Capuzza - 25010 Desenzano del Garda (BS)
tel +39 030 9910381 - fax +39 030 9910381
info@selvacapuzza.it - www.selvacapuzza.it

- Luca Formentini
- Autostrada A4 Milano-Venezia, uscita Sirmione, direzione Pozzolengo e quindi direzione San Pietro. Seguire quindi le indicazioni per Selva Capuzza, dopo circa 1800 metri si incontra l'ingresso della cantina.
- Dal lunedì alla domenica. Il ristorante Selva Capuzza è aperto dal giovedì alla domenica, mentre l'agriturismo Borgo San Donino è aperto tutto l'anno.

VINO TOP Lugana Superiore Menasasso € 11

DA CONOSCERE Il Lugana Selva ed il Lugana San Vigilio. Sempre da uve turbiana il Lugana Metodo Classico Pas Dosé Hirundo. Il Lume è un passito di tocai.

A poche centinaia di metri dalla Torre Monumentale di San Martino della Battaglia, qualche chilometro a sud della sponda meridionale del Lago di Garda, l'azienda Colli a Lago si sviluppa in tutta la sua polivalente vocazione: vitivinicola, gastronomica, turistica. Dal 1983 le diverse passioni della famiglia Formentini si mescolano in un unico grande, vincente progetto. Il ristorante Cascina Capuzza (ambienti rustici, cucina di territorio, forte ospitalità), l'agriturismo Borgo San Donino (undici appartamenti congeniali per una vacanza indipendente), l'ampio vigneto (venticinque ettari coltivati lungo le prime colline moreniche del Lugana) e l'attrezzatissima cantina di vinificazione si sviluppano senza divisioni né contrasti. Con il 2012 si aggiungono elementi di novità: vengono avviati corsi di cucina, mentre è stata intensificata l'apertura del ristorante. Dal 2011 l'azienda ha promosso un evento dal titolo "Qui per caso, quel giorno". Ovvero 45 minuti di racconto della Battaglia di San Martino e Solferino vissuta da punti di vista diversi ed in prima persona rispetto agli usuali modi di raccontare questo evento. Un modo per richiamare un ideale collegamento con la Torre di San Martino della Battaglia che è riferimento storico importante ed anche riferimento del luogo aziendale. Dal 2012 l'azienda ha lanciato un nuovo claim "Proteggiamo il sapore di questi luoghi", testimone di un particolare impegno a favore dell'identità locale. In questo contesto si inserisce la coltivazione esclusiva di sei varietà autoctone ed un particolare impegno nell'ambito naturalistico e ambientale sfociato, tra l'altro, nel progetto Ita.ca. finalizzato al monitoraggio e alla riduzione delle emissioni aziendali di gas serra. Il progetto è condiviso dall'azienda con altre otto aziende gardesane.



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? **Si**
 L'azienda è condotta secondo i metodi dell'**agricoltura integrata**
 L'azienda svolge anche altre attività? **Si**
 Se sì, quali? **altre coltivazioni arboree, agriturismo, Bed & Breakfast, organizzazione eventi e manifestazioni sul vino**
 Vendita diretta di vino al pubblico **Si**
 Sono previste visite in azienda **Si** Su prenotazione **Si**

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

Bresciana

I VINI SELEZIONATI

SELVA CAPUZZA
MADÈR
GARDA CLASSICO ROSSO SUPERIORE

GARDA CLASSICO ROSSO SUPERIORE MADÈR 2010

Tipologia: **DOC Rosso**
 Bottiglie: 8.000 - Alcol: 13% vol. - Prezzo indicativo in enoteca: € 13
 Vitigni: 40% grappello, 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
 SO₂ totale (mg/l): 88 - Residuo zuccherino (g/l): 4

SELVA CAPUZZA
LUGANA
SELVA

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
 SO₂ totale (mg/l): 94 - Residuo zuccherino (g/l): 6

SELVA CAPUZZA
GARDA CLASSICO ROSSO
DUNANT

GARDA CLASSICO ROSSO DUNANT 2011

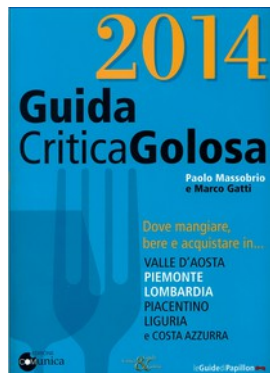
Tipologia: **DOC Rosso**
 Bottiglie: 18.000 - Alcol: 12,5% vol. - Prezzo indicativo in enoteca: € 8
 Vitigni: 40% grappello, 20% barbera, 20% marzemino, 20% sangiovese
 Resa/ha: 95 q - Ceppi/ha: 4.500 - Allevamento: guyot
 Tipologia del terreno: argilla con scheletro
 Vendemmia: manuale in cassette, 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
 SO₂ totale (mg/l): 91 - Residuo zuccherino (g/l): 7

SELVA CAPUZZA
CAMPO del SOGLIO
SAN MARTINO DELLA BATTAGLIA

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% locali
 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
 SO₂ totale (mg/l): 95 - Residuo zuccherino (g/l): 5

281



SELVA CAPUZZA

loc. Selva Capuzza - San Martino della Battaglia

tel. e fax 0309910381

info@selvacapuzza.it

www.selvacapuzza.it

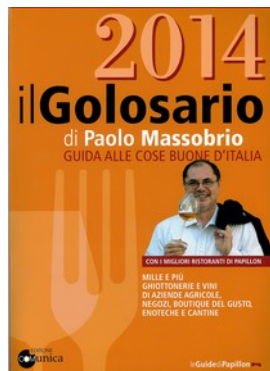
Titolare: famiglia Formentini

Vini top: Garda Classico Rosso Superiore "Madèr" - San Martino della Battaglia "Campo del Soglio" - Lugana "Selva" - Lugana Superiore "Menasasso" - Benaco Bresciano Passito "Lume"

Guida Critica Golosa 2014

LOMBARDIA

PROVINCIA DI BRESCIA



SELVA CAPUZZA

loc. Selva Capuzza - San Martino della Battaglia

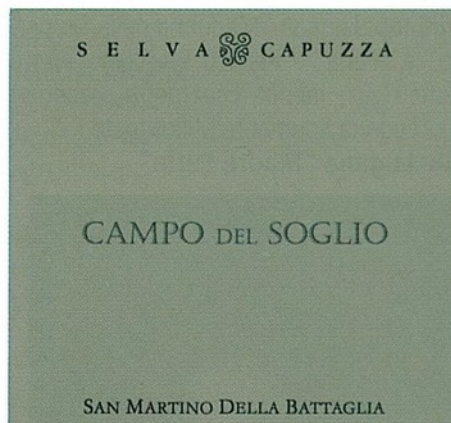
tel. e fax 0309910381

info@selvacapuzza.it - www.selvacapuzza.it

Titolare: famiglia Formentini

Vini top: Garda Classico Rosso Superiore "Madèr" - Lugana "Selva" - Lugana Superiore "Menasasso" - Benaco Bresciano Passito "Lume"

San Martino della Battaglia "Campo del Soglio" 2012



il Golosario di Paolo Massobrio 2014

PROVINCIA DI BRESCIA