

SEMINARIO PERMANENTE LUIGI VERONELLI: I VINI DI VERONELLI 2015



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 - Luca Formentini colpisce per la perfetta commistione tra pragmatismo e idealismo. Subentrato in azienda al padre enologo, ha deciso prima di capire quale vino gli piacesse, poi di provare a farlo così, infine di trovare appassionati che a loro volta lo apprezzassero. Da due anni presidente del Consorzio Lugana, e in passato nello stesso ruolo per il San Martino della Battaglia, gestisce un'azienda a tutto tondo che ha anche ristorante e camere.

VIGNE - La gestione in campagna, affidata all'agronomo Andrea Gozzini, è improntata a una concreta attenzione all'impatto ambientale, senza per questo rinunciare agli antiparassitari ma limitando i trattamenti al minimo indispensabile. Selva Capuzza è stata per anni l'ultimo baluardo all'estinzione dell'uva di San Martino, recentemente rinominata "tuchi" (sarebbe in realtà tocai), in passato sacrificata sull'altare della turbiana e oggi finalmente ritornata in voga.

VINI - I vini curati dall'enologo Alessandro Santini hanno brillato nelle nostre degustazioni per pulizia e aderenza alla tipologia. Da tuchi vengono prodotti il **San Martino della Battaglia Campo del Soglio 2013** (O 8.000 bt; 12 €), etichetta di riferimento della denominazione, agrumata e minerale, e il **Lume 2011** (O 4.000 bt; 18 €), un passito evoluto, maturo e speziato. Ottima prova per i Lugana: il **Lugana Selva 2013** (O 32.000 bt; 12 €) è sulfureo, sapido, fruttato e fresco, il **Lugana Menasasso Ris. 2011** (O 4.000 bt; 15 €) risulta balsamico, lungo e morbido. Tra i rossi, molto buoni il **Garda Cl. Rosso Sup. Mader 2011** (● groppello, barbera, sangiovese, marzemino; 12.000 bt; 15 €), dai chiari rimandi chinati, e il **Garda Cl. Chiaretto San Donino 2013** (O 50.000 bt; 9 €), stesso blend, tipico e vegetale.

- CONCIMI letame naturale
- FITOFARMACI chimici, rame e zolfo, organici
- DISERBO meccanico
- LIEVITI selezionati
- UVE acquisto 60%
- CERTIFICAZIONE nessuna

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: 20.

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 oliveto. 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 B C) 2013 (G.B.) 87
- ★ groppello, barbera, sangiovese e marzemino
- ★★ Garda Classico Chiaretto San Donino, 2013 (ha 3.5 | 50.000 B B) 2013 (G.B.) 85
- ★ Garda Classico Groppello San Biagio, 2013 (ha 1.5 | 12.000 B B) 2012 (G.B.) 86
- ★★ Garda Classico Rosso Dunant, 2012 (ha 3 | 18.000 B B) 2011 (G.B.) 89
- ★★ Garda Classico Rosso Superiore Madér, 2011 (ha 3 | 12.000 B B C) s.a. (G.B.) 86
- ★★ Lugana Brut Hirundo, l'ultima (ha 1 | 4.000 B D) s.a. (G.B.) 86
- ★★ Lugana Dosaggio Zero Hirundo, l'ultima (ha 1 | 2.000 B D)
- ★★ Lugana Riserva Menasasso, 2011 (ha 2 | 4.000 B B C) 2011 (G.B.) 89
- ★★ Lugana San Vigilio, 2013 (ha 9 | 60.000 B C) 2013 (G.B.) 87
- ★★ Lugana Selva, 2013 (ha 5 | 32.000 B C) 2013 (G.B.) 88
- ★★ San Martino della Battaglia Campo del Soglio, 2013 (ha 2 | 8.000 B C) 2013 (G.B.) 87
- ★ friulano

da tavola

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

€ 11



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

Un po' controversa, ma alla fine si è conclusa bene: questa in sintesi l'annata 2013 per l'azienda di San Martino della Battaglia, guidata con energia e un pizzico di immaginazione da Luca Formentini. Buoni tutti i vini, decisamente. Il migliore di tutti è proprio il San Martino della Battaglia, da uve Tuchi, vino definito dal produttore "lento e timido" nel manifestarsi, ma che sa dare grandi soddisfazioni a chi lo sa aspettare. Fine e elegante, ha connotazioni fruttate molto decise e un finale di mandorla di grande piacevolezza. Il Dunant, Garda Classico Rosso, è un vino umile, ma profondo, quasi austero. Va assaggiato con calma. Il Lume è fruttato, sapido, minerale e sa di pasticceria.

Bottiglie: 300.000
Vitigni autoctoni coltivati:
Turbiana, Marzemino, Tuchi,
Groppello, Barbera, Sangiovese

	San Martino della Battaglia Doc Campo del Soglio 2013	★★★★★				€ 12-14	
	Garda Classico Doc Rosso Dunant 2012	★★★★★				8-10	
	Benaco Bresciano Igt Bianco Passito Lume 2013	★★★★★				€ 18-20	
	Garda Classico Doc Chieretto San Donino 2013	★★★★★				8-10	
	Garda Classico Doc Groppello San Biagio 2013	★★★★★				8-10	



GO WINE 2015: IMPRONTA GO WINE 2015



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 25 300.000

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.

GO WINE: CANTINE D'ITALIA 2014



Vini plus 2015

Il libro guida alle produzioni vinicole di qualità in Lombardia



Associazione Italiana Sommelier Lombardia

I VINI SELEZIONATI

Brescia



LUGANA RISERVA

MENASSASSO

2011

Tipologia: DOC Bianco
Bottiglie: - Alcol: 13% vol. - Prezzo indicativo in enoteca: € 18
Viti: 100% lurbiano
Reso/ha: 90 q - Ceppi/ha: 4.500 - Allevamento: archetto copovolto
Tipologia del terreno: argilloso con scheletro
Vendemmia: manuale in cassette, a maturazione tardiva - Carnita/selezione grappoli: Sì
Fermentazione: acciaio - Temperatura controllata: Sì - Lieviti selezionati: Sì
Vinificazione separata dei mosti: Sì - 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
Viti: 40% grollino, 25% barbera, 20% marzemino, 15% sangiovese
Reso/ha: 80 q - Ceppi/ha: 4.500 - Allevamento: archetto copovolto
Tipologia del terreno: argilloso con scheletro
Vendemmia: manuale in cassette, regolare - Carnita/selezione grappoli: Sì
Fermentazione: cemento - Temperatura controllata: Sì - Lieviti selezionati: Sì
Vinificazione separata dei mosti: Sì - Fermentazione malolattica: Sì
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
Viti: 100% lurbiano
Reso/ha: 90 q - Ceppi/ha: 4.500 - Allevamento: archetto copovolto
Tipologia del terreno: argilloso con scheletro
Vendemmia: manuale in cassette, regolare - Carnita/selezione grappoli: Sì
Fermentazione: cemento - Temperatura controllata: Sì - Lieviti selezionati: Sì
Vinificazione separata dei mosti: Sì - 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
Viti: 100% local
Reso/ha: 70 q - Ceppi/ha: 4.000 - Allevamento: guyot
Tipologia del terreno: argilla con scheletro
Vendemmia: manuale in cassette, regolare - Carnita/selezione grappoli: Sì
Fermentazione: acciaio - Temperatura controllata: Sì - Lieviti selezionati: Sì
Vinificazione separata dei mosti: Sì - Fermentazione malolattica: No
Affinamento: 6 mesi acciaio, 3 mesi bottiglia
SO₂ totale (mg/l): 95 - Residuo zuccherino (g/l): 5



313

Brescia

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

312

LE GUIDE DEL PAPILLON: IL GOLOSARIO 2015



834 i vini d'Italia il Golosario di Paolo Massobrio 2015

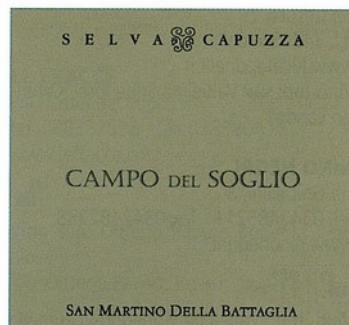
LOMBARDIA

SELVA CAPUZZA

loc. Selva Capuzza
San Martino della Battaglia
tel. e fax 0309910381
info@selvacapuzza.it
www.selvacapuzza.it

Vino top: Garda Classico Rosso Superiore "Madèr" - Lugana "Selva" - Lugana Superiore "Menassasso" - Benaco Bresciano Passito "Lume"

San Martino della Battaglia "Campo del Soglio"



Selva Capuzza

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

Tel. 030 9910381 Fax 030 9910381

ufficio@selvacapuzza.it

www.selvacapuzza.it



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. Coniglio 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 MENASASSO RISERVA 2011



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



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



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.



Le Guide de L'Espresso

LUME

🍷🍷🍷 16.5/20 tocai bt 3000 €17/19
invitanti note di frutta esotica, palato viscoso e avvolgente, tanto dolce quanto saporito, di bel contrasto nello sviluppo e alcolicità integrata

SAN MARTINO DELLA BATTAGLIA
 BIANCO CAMPO DEL SOGLIO 2013

🍷🍷🍷 16.5/20 bt 8000 €10/12
note di mandorla e freschi sentori balsamici per un quadro aromatico assai sfizioso e originale; palato succoso, teso, con piacevole finale agrumato

LUGANA SELVA 2013

🍷🍷🍷 16/20 bt 28000 €10/12

LUGANA SPUMANTE BRUT METODO CLASSICO
 DOSAGGIO ZERO HIRUNDO

🍷🍷🍷 16/20 bt 1200 €16/18

GARDA CLASSICO CHIARETTO
 SAN DONINO 2013

🍷🍷🍷 15.5/20 bt 30000 €7/8

GARDA CLASSICO ROSSO DUNANT 2012

🍷🍷🍷 15.5/20 bt 25000 €8/10

GARDA SPUMANTE BRUT ROSÉ HIRUNDO

🍷🍷🍷 15.5/20 bt 4000 €11/13

LUGANA SPUMANTE BRUT METODO CLASSICO
 HIRUNDO

🍷🍷🍷 15.5/20 bt 4000 €16/18

GARDA CLASSICO ROSSO SUP. MADÉR 2011

🍷🍷 15/20 bt 8000 €12/13

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@seltvacapuzza.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.

😊 Encomiabile prova di squadra, con menzione speciale per il carattere del Lugana Riserva Menasasso, mai così compiuto.

LUGANA RISERVA MENASASSO 2011

🍷🍷🍷 17.5/20 bt 8000 €14/16

Lugana dell'anno

quadro aromatico complesso (anice, agrume, pietra focaia, toni fumé) per un palato maturo e affilato, dinamico, dal finale quasi salino