



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 - La cantina Colli a Lago, meglio nota come Podere Selva Capuzza, è una ben radicata realtà gardesana vocata alla viticoltura e all'accoglienza turistica. Di proprietà della famiglia Formentini, Luca ne ha preso da diversi anni il testimone lasciategli dal padre Vincenzo, enologo ora in pensione ma ancora entusiasta supervisore in cantina. Luca, da sempre protagonista attivo del territorio, oggi è presidente del Consorzio del Lugana.

VIGNE - La tenuta si trova nell'omonima località, incuneata tra il territorio del Lugana e le colline moreniche di San Martino della Battaglia. Un territorio che mescola le chiare argille gardesane a terreni ricchi di ciottoli. Luca ha scelto un approccio lineare, un'agricoltura fondata su osservazione, basso impatto ambientale, trattamenti limitati e abbandono dei diserbanti. Da premiare la scelta di difendere la tradizione del tocai, in loco chiamato "tuchì" e conosciuto anche come uva di San Martino.

VINI - Privo di una formazione tecnica, Luca racconta di essersi avvicinato alla viticoltura con cautela. La svolta è arrivata da una successiva intuizione: ha capito che l'esperienza come musicista, sensibile esploratore di sonorità nitide, elaborate, essenziali e profonde, poteva guidarlo nell'interpretazione personale dei vini. Proprio così! Convincono le tre versioni di Lugana. Il Lugana Menasasso Ris. 2011, già assaggiato lo scorso anno, emerge come una delle migliori interpretazioni della denominazione. Più fresco il **Lugana Selva 2014** (○ 32.000 bt; 13 €). Aromatico senza eccessi il **Lugana San Vigilio 2014** (○ 50.000 bt; 9 €). Validi, da locali uve tocai, il **San Martino della Battaglia Campo del Soglio 2014** (○ 8.000 bt; 13 €) e il passito **Lume 2012** (○ 4.000 bt; 19 €).

CONCIMI letame

FITOFARMACI chimici, rame e zolfo, organici

DISERBO meccanico

LIEVITI selezionati

UVE acquisto 40%

CERTIFICAZIONE nessuna

Nord Lombardia | LOMBARDIA | 249



Cantine Selva Capuzza

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

VENDITA DIRETTA
VISITA SU PRENOTAZIONE
OSPITALITÀ E RISTORAZIONE
PRODUZIONE ANNUA 300.000 bottiglie
ETTARI VITATI 25,00

Selva Capuzza è una grande proprietà che si estende per una cinquantina di ettari nell'entroterra meridionale del Lago di Garda, a sud di San Martino della Battaglia. La proprietà è dedicata completamente alle uve della tradizione, interpretate con la finalità di esaltare l'espressione del binomio vitigno-territorio. Ampia la gamma di vini proposti, con un occhio di attenzione anche alla produzione spumantistica, sia utilizzando il Metodo Classico che il metodo Charmat. Il Lugana Selva, a dispetto della difficile vendemmia 2014, si pone come uno dei più interessanti della denominazione, forte di un profumo che spazia dai fiori freschi al frutto a polpa bianca, lasciando una sottile nota vegetale sullo sfondo. In bocca il vino riesce ad esprimere pienezza senza rinunciare ad eleganza e tensione. Frutto della medesima vendemmia il San Vigilio, caratterizzato da un naso più chiuso e da attendere, mentre in bocca risulta sapido e di appagante beva.

- Garda Cl. Chiaretto San Donino '14 2*
- Garda Cl. Groppello San Biagio '14 3
- Lugana Dosaggio Zero M. Cl. 3
- Lugana San Vigilio '14 2*
- Lugana Selva '14 2*
- Garda Cl. Rosso Dunant '13 3
- Garda Cl. Sup. Rosso Madèr '12 3
- Lugana Brut M. Cl. 3
- Lugana Menasasso Ris. '11 3
- Lume 4
- San Martino della Battaglia
 Campo del Soglio '14 3
- Garda Cl. Chiaretto San Donino '13 2*
- Lugana Menasasso Ris. '09 3
- Lugana Selva '12 2*
- Lume '11 3



Azienda Agricola **Selva Capuzza**
 25010, San Martino della Battaglia,
 Cascina Capuzza;
 tel. 030/9910279 - fax 030/9910381
 ufficio@selvacapuzza.it
 www.selvacapuzza.it

Proprietario: 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 uliveto. L'azienda vitivinicola sorse originariamente nel 1908 ad opera del conte Bonmartini. In seguito passò ai Formentini, tuttora proprietari.

€ 11

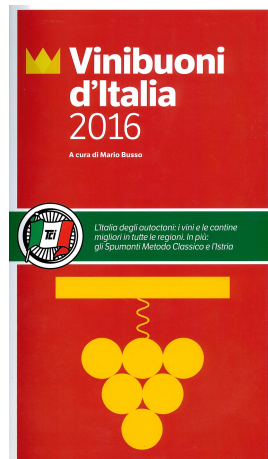
Doc

★	Garda Brut Rosé Hirundo, l'ultima (ha 1 ↓ 4.000 A C)	s.a. (G.B.) 84
★	Garda Classico Charetto San Donino, 2014 (ha 3.5 ↓ 50.000 A B)	2014 (G.B.) 85
★	Garda Classico Gropello San Biagio, 2014 (ha 1.5 ↓ 12.000 A B)	2014 (G.B.) 85
★★	Garda Classico Rosso Dunant, 2013 (ha 3 ↓ 18.000 A B)	2013 (G.B.) 87
★★	Garda Classico Rosso Superiore Madér, 2012 (ha 3 ↓ 12.000 A B C)	2012 (G.B.) 89
★	Lugana Brut Hirundo, l'ultima (ha 1 ↓ 4.000 A D)	s.a. (G.B.) 85
★	Lugana Dosaggio Zero Hirundo, l'ultima (ha 1 ↓ 2.000 A D)	s.a. (G.B.) 85
★★	Lugana Riserva Menasasso, 2012 (ha 2 ↓ 4.000 A B C)	2012 (G.B.) 88
★★	Lugana San Vigilio, 2014 (ha 9 ↓ 60.000 A C)	2014 (G.B.) 86
★★	Lugana Selva, 2014 (ha 5 ↓ 32.000 A C)	2014 (G.B.) 88
★★	San Martino della Battaglia Campo del Soglio, 2014 (ha 2 ↓ 8.000 A C)	2014 (G.B.) 89

Altri vini

★★★	Lume Benaco Bresciano Passito, l'ultima (ha 1 ↓ 4.000 A B D) friulano	s.a. (G.B.) 90
-----	---	----------------

TOURING EDITORE:
 VINI BUONI D'ITALIA 2016



SELVA CAPUZZA

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

È sempre al top l'azienda di proprietà della famiglia Formentini, e quest'anno ha voluto fare le cose in grande, conquistando la Corona con due vini eccellenti, ma molto diversi tra loro. Il Menasasso è un esempio perfetto di Lugana longevo poiché, pur con quattro anni sulle spalle, ha ancora la grinta e la freschezza di un giovincello. Il Lume, passito prodotto da uve Tuchì, è esattamente l'opposto, perché è morbido, suadente, avvolgente e carezzevole. Il Selva, Lugana d'annata, è perfettamente coerente con terroir e vendemmia. Il Charetto San Donino è equilibrato ma fresco, con un finale gustoso. L'Hirundo, spumante rosé, sembra essere nato per piacere e far sorridere il mondo.

★ ★ ★ ★ ★	Lugana Doc Riserva Menasasso 2011	€ 13-15
★ ★ ★ ★ ★	Benaco Bresciano Igt Bianco Passito Lume	€ 18-20
★ ★ ★ ★	Lugana Doc Selva 2014	€ 12-14
★ ★ ★ ★	Garda Classico Doc Charetto San Donino 2014	€ 8-10
★ ★ ★ ★	Garda Doc Rosé Hirundo 2014	€ 11-13

Bottiglie: 300.000 Vitigni: Turbiana, Gropello, Sangiovese, Marzemino, Barbera, Tuchì



Lombardia 137

Colli a Lago Selva Capuzza ★

Cascina Capuzza - Loc. Selva Capuzza
25010 San Martino della Battaglia (Brescia)
tel. 030.9910279 - e-mail: info@selvacapuzza.it

Attuale presidente del Consorzio Lugana, Luca Formentini guida una tenuta che lavora come cantina di vinificazione, ristorante e agriturismo. La produzione è una delle più complete e affidabili dell'intera zona gardesana e ha in genere i suoi vini di maggior spicco nei bianchi Lugana Riserva Menasasso e San Martino della Battaglia Campo del Soglio.

LUGANA RISERVA MENASSASSO 2012

🍷🍷🍷 16.5/20 bt 8000 €14/16

toni agrumati misti a sentori finemente floreali, centro bocca ben delineato, minerale, molto saporito

SAN MARTINO DELLA BATTAGLIA
BIANCO CAMPO DEL SOGLIO 2014

🍷🍷🍷 16.5/20 bt 8000 €12/14

buccia d'agrume e polpa di frutto, sviluppo incisivo per l'acidità e sottile per

138 Lombardia

l'allungo sapido, non lunghissimo ma di buona scioltezza e modulazione

GARDA CLASSICO ROSSO SUPERIORE
MADÉR 2012

🍷🍷 16/20 bt 8000 €14/16

LUGANA SAN VIGILIO 2014

🍷🍷 16/20 bt 800000 €7/8

LUGANA SPUMANTE BRUT METODO CLASSICO
DOSAGGIO ZERO HIRUNDO

🍷🍷🍷 16/20 bt 1200 €17/19

LUME

🍷🍷 16/20 tocai bt 4000 €18/21

GARDA CLASSICO ROSSO DUNANT 2013

🍷🍷 15.5/20 bt 25000 €8/10

LUGANA SELVA 2014

🍷🍷 15.5/20 bt 28000 €10/12

🍷 GARDA CL. GROPPELLO SAN BIAGIO 2014

🍷 GARDA SPUMANTE BRUT ROSÉ HIRUNDO



Lombardia

Podere 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: Ecocompatibile

Un agriturismo, un ristorante e una cantina. Un unico podere condotto secondo un'unica filosofia, che in vigna segue le normative per l'ecocompatibilità, imponendo il divieto di caccia per difendere l'equilibrio della fauna della zona e donare tranquillità agli ospiti. L'origine storica della cantina risale a quando il conte Bonmartini fondò le allora cantine Hirundo. La proprietà passò alla famiglia Formentini all'inizio del secolo scorso. L'azienda si trova all'interno di tre denominazioni: Garda Classico, San Martino della Battaglia e Lugana. Grande la valorizzazione dei vitigni autoctoni.

· SAN MARTINO DELLA BATTAGLIA CAMPO DEL SOGLIO 2014 tttt

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

Paglierino smagliante. Olfatto di grande articolazione, spazia dalla mela verde alla confettura di fichi, con erbe aromatiche e fiore di camomilla essiccato, una scia minerale e anice stellato. Mantiene la promessa del naso all'assaggio, presentandosi fresco, di corpo e con un'elegante mineralità. Lunghissimo e dinamico il finale, con ritorni di anice e una gradevolissima traccia amaricante. Solo acciaio. Risotto alla zucca.

· LUME ttt

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

Oro antico brillante. All'olfatto presenta una variegata combinazione di profumi fruttati e speziati: albicocca secca, scorza di agrumi, frutta gialla esotica, zenzero e zafferano. Lieve lo sfondo etereo, di smalto. Spiccati corpo e dolcezza alla bocca, che non pregiudicano affatto il notevole equilibrio. Lungo finale di albicocca. Solo acciaio. Bitto stagionato.

· LUGANA MENASSASSO RISERVA 2012 ttt

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

Paglierino dai luminosi riflessi verdolini. Accoglie con un'intensa nota floreale di ginestra, seguita da frutto della passione, erbe aromatiche, muschio e cardamomo. Al palato è morbido e di corpo, non privo di freschezza. Esprime notevole coerenza con l'olfatto, fino al lungo finale aromatico di rosmarino. Per 12 mesi in acciaio e ulteriori 12 in barrique. Pollo alla crema.

· LUGANA SPUMANTE BRUT HIRUNDO ttt

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

Luminoso giallo paglierino dal fitto perlage. Al naso svela un'intrigante combinazione tra uva spina, nespola, erba tagliata, fiori gialli, pepe bianco e lievi sentori minerali. Avvolgente all'assaggio. Finale sapido e di buona lunghezza. Sui lieviti per 2 anni. Cozze gratinate.

· LUGANA SELVA 2014 ttt

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

Giallo verdolino vibrante. Immediato al naso. Sentori di mela verde croccante e susina, fiori bianchi e un'intensa nota iodata. La bocca, fine e vellutata, è marcata da freschezza e da una garbata sapidità. Piacevole ritorno di frutta e fiori. Solo acciaio e affinamento in bottiglia. Frittura di alici.

· GARDA CLASSICO GROPPELLO SAN BIAGIO 2014 ttt

Rosso Doc - Groppello 100% - Alc. 12,5% - € 8 - Bt. 12.000

Limpido rubino con riflessi porpora. Richiami di prugna al primo impatto, cui segue un profluvio di fiori, rosa, viola e iris. Sfondo di canfora e liquirizia. Fresco e sapido all'assaggio, con tannino ancora un po' irruente. Finale duraturo. Solo acciaio. Filetto di maiale in salsa di prugne.



Associazione Italiana Sommelier

tttt

**VITAE LA GUIDA VINI 2016
ATTESTATO DI ECCELLENZA**

**SAN MARTINO DELLA BATTAGLIA
CAMPO DEL SOGLIO 2014**

Podere Selva Capuzza

Milano

13 Novembre 2015

Il Presidente

Luigi Chiaro

Fondata il 7 luglio 1965 e riconosciuta con Decreto del Presidente della Repubblica n. 559 del 6 aprile 1973

