

slow wine

guida 2015

Storie di vita
vigne, vini in Italia

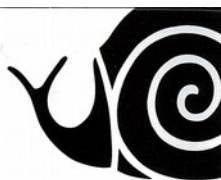
1.909 cantine recensite
23.000 vini degustati

PORTA LA GUIDA IN CANTINA
SCONTO DEL 10% SUI VINI

IN COLLABORAZIONE CON:



Slow Food Editore



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 antibiotrici 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 "tuchì" (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 tuchì vengono prodotti il **San Martino della Battaglia Campo del Soglio 2013** (○ 8.000 bt; 12 €), etichetta di riferimento della denominazione, agrumata e minerale, e il **Lume 2011** (○ 4.000 bt; 18 €), un passito evoluto, maturo e speziato. Ottima prova per i Lugana: il **Lugana Selva 2013** (○ 32.000 bt; 12 €) è sulfureo, sapido, fruttato e fresco, il **Lugana Menasasso Ris. 2011** (○ 4.000 bt; 15 €) risulta balsamico, lungo e morbido. Tra i rossi, molto buoni il **Garda Cl. Rosso Sup. Mader 2011** (● goppello, barbera, sangiovese, marzemino; 12.000 bt; 15 €), dai chiari rimandi chinati, e il **Garda Cl. Chiaro San Donino 2013** (◎ 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