



ACQUISTATO IL

Lugana DOC 2021

2021

Equilibrato, fresco e di facile beva



Svinando

La Vigna

Terreno

Il terreno è formato da un'alta percentuale di argilla e, caratteristica di questa zona più elevata, da una ricca presenza di sassi.

Esposizione

Nord est

Allevamento Densità imp.

Il Vino

Tipologia

Vino bianco fermo

Provenienza

Lombardia

Uve

Turbiana 100%

Gradazione

13% vol

Temp. Servizio

12 gradi

Quando Berlo

entro 3 anni

Abbinamento

Antipasti di pesce, Carni bianche, Formaggi freschi, Pesce-crostacei al vapore, Finger Food, Uova e torte salate.

Vinificazione

Le uve vengono raccolte manualmente prima che raggiungano una maturazione evoluta. Arrivate in cantina, subiscono una pressatura soffice, la successiva fermentazione alcolica è svolta a bassa temperatura da lieviti selezionati; in genere non si effettua la fermentazione malolattica. Nei mesi invernali il vino si affina a contatto con le fecce fini (battonage) fino a gennaio/febbraio in serbatoi di acciaio; nei mesi di marzo/aprile viene imbottigliato e, dopo uno o due mesi di affinamento in bottiglia, viene messo in vendita.

Sensazioni

COLORE: Giallo paglierino scarico con riflessi verdolini. **PROFUMO:** delicato, in alcune fasi austero come caratteristico del vitigno di origine. Prevalgono sentori tipici di agrumi, mela, fieno.

Non è un segreto che, tra i bianchi prodotti sul lago di Garda, un posto speciale nella mente degli appassionati è sicuramente riservato ai Lugana DOC. Qui, in particolare, Selva Capuzza propone uno dei suoi vini più iconici, prodotto con uve di Turbiana al 100%, raccolte nella zona di Desenzano del Garda, sponda bresciana del lago. Le uve vengono vendemmiate manualmente prima che raggiungano una maturazione evoluta. Arrivate in cantina, subiscono una pressatura soffice. La successiva fermentazione alcolica è svolta a bassa temperatura per mezzo di lieviti selezionati. Nei successivi mesi invernali il vino si affina a contatto con le proprie fecce fini, mantenute in sospensione per mezzo di frequenti bâtonnage. Ne deriva un vino caratterizzato da un bel colore giallo paglierino scarico con riflessi verdolini. Il profumo è delicato, in alcune fasi di maturazione leggermente austero. Prevalgono sentori tipici di agrumi, mela e fieno. Equilibrato, fresco e di facile beva, è il vino giusto da proporre con antipasti di pesce, carni bianche e formaggi freschi. Per la sua natura agrumata, infine, si accompagna bene anche a piatti delicati a base di crostacei.

E' giustamente una delle aree più turistiche e belle d'Italia. Siamo sulle sponde del lago di Garda, a cavallo tra la regione Lombardia e il Veneto. Qui si trova Selva Capuzza, un podere dedicato alla produzione vinicola a partire dai 6 vitigni autoctoni della zona. Il Podere, situato a circa 4 km dalle sponde meridionali del lago, si trova in una posizione privilegiata, dolcemente collinare e situata all'interno dei confini delle tre principali DOC della sponda bresciana del Lago di Garda: il Garda Classico, San Martino della Battaglia e, soprattutto, nella zona del Lugana. Al suo interno vi si trovano anche ampi spazi aperti dedicati alla biodiversità, con olivi, un bosco nato come tartufaia, gelsi secolari e due laghetti. Podere Selva Capuzza prende il nome dalla località nella quale si trova. "Silvae", infatti era il nome utilizzato ai tempi dei romani per descrivere le zone di campagna a sud del lago, mentre "Capuzza" potrebbe trarre origine dalla sua posizione elevate, all'inizio delle colline dell'anfiteatro morenico del Garda, sul "cappuccio" che si trova a poche centinaia di metri dalla torre di San Martino della Battaglia.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e N. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821