ACQUISTATO IL .....

Lugana DOC 2021 2021

Equilibrato, fresco e di facile beva

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.

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.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc

customer.service@svinando.com · 011-19467821