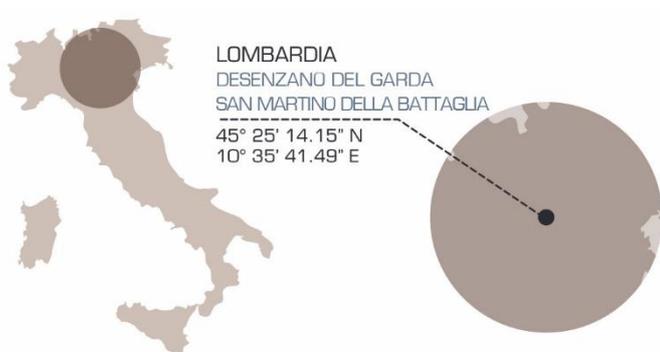


PODERE SELVA CAPUZZA  
DESENZANO DEL GARDA / LOMBARDIA

NULLA

PODERE  
SELVA  CAPUZZA



LOMBARDIA  
DESENZANO DEL GARDA  
SAN MARTINO DELLA BATTAGLIA  
45° 25' 14.15" N  
10° 35' 41.49" E



ANNO DI  
FONDAZIONE  
1917



VITIGNI  
TURBIANA / TUCHÍ  
GROPPELLO / MARZEMINO  
SANGIOVESE / BARBERA



ESTENSIONE  
TERRITORIO  
35 Ha



BOTTIGLIE PRODOTTE  
ALL'ANNO  
350.000

**VITIGNO**

Turbiana

**VINIFICAZIONE**

Fermentazione e  
affinamento in cemento

**VENDEMMIA**

Manuale

**GRADO ALCOLICO**

13,5%

**RESA PER ETTARO**

7000 lt

**ETÀ DEL VIGNETO**

1983

**TIPOLOGIA TERRENO**

Argilla con scheletro

**POTENZIALE DI  
INVECCHIAMENTO**

3/5 anni

**NOTE DEGUSTATIVE**

Completamente vinificato in cemento, solo con lieviti indigeni, non filtrato, senza solfiti, senza zuccheri, liberato dalla capsula, con un'etichetta che parla a bassa voce. Di colore rosato scuro tendente all'aranciato, al naso cattura con spiccate note saline accompagnate da uva passa essiccata e prugne secche. Di corpo e minerale, lascia la bocca pulita e vellutata, con sentori di pout-pourri e buccia d'arancia, anche questa essiccata.

**ABBINAMENTI**

L'assenza di zuccheri e la sapidità di questo vino, lo rendono ideale per accompagnare frutti di mare e crostacei, come un astice alla catalana, oppure dei tortelli alla zucca.



Visconti 43 S.r.l.

Via Azzone Visconti 43,

20900 Monza MB

Tel (+39)0392301980

visconti43.com