

<b>Vitigno</b>	Turbiana
<i>Grape variety-Rebsorte</i>	
<b>Terreno</b>	Argilla con scheletro -
<i>Soil - Boden</i>	Clay and stones -Lehm und Stein
<b>Resa per Ettaro</b>	7500 lt
<i>Yield per hectare -Ertrag P/H</i>	
<b>Età del vigneto</b>	1983
<i>Vines age-Alter des Weinbergs</i>	
<b>Raccolta</b>	Manuale
<i>Picking - Lese</i>	By hand - Von Hand
<b>Vinificazione</b>	In acciaio
<i>Vinification - Ausbau</i>	Stainless steel - Im Stahltank
<b>Produzione 2018</b>	10000 bottiglie - Bottles - Flasche
<i>2018 production</i>	
<b>Alcool</b>	13.5%
<i>Alcohol-Alkohol</i>	
<b>Acidità</b>	5.7%
<i>Total acidity - Säure</i>	
<b>Residuo zuccherino</b>	4.6 g/l
<i>Residual sugar - Restsüsse</i>	
<b>Estratto non riduttore</b>	22.5 g/l
<i>Extract - Extrakt</i>	
<b>Potenziale di Invecchiamento</b>	4/12 anni - Years - Jahre
<i>Potential aging - Alterungspotent.</i>	
<b>Prima annata prodotta</b>	1983
<i>First vintage - Erstmals Erzeugt</i>	



AWARDS

**Aspetti Organolettici:** prodotto dal vigneto più maturo di Selva Capuzza, ne rispecchia a pieno l'identità. A seconda dell'andamento stagionale, la turbiana di questo cru viene vendemmiata intorno all'inizio di ottobre. Affina esclusivamente in acciaio dove rimane parecchi mesi a contatto con le fecce fini. Quasi austero all'olfatto, con sentori minerali che si intrecciano con agrumi, cedro e mela. Pieno e complesso al palato, con lunga persistenza minerale.

**Abbinamento Gastronomico:** la sua complessità gli dà modo di poter essere abbinato anche a carni bianche come coniglio o pollo, oppure con una tartare di carne rossa. Sostiene bene anche il pesce di mare e i primi piatti.

**Tasting:** Produced from our oldest and highest vineyard, Selva is one of the first single vineyards of Lugana ever produced. It is our Lugana signature and the combination of low yields and selection of grapes, at harvest time, combine to produce a white wine of superior finesse and complexity expressing the uniqueness of the vineyard and the character of Turbiana grape variety.

**Food pairing:** Such a complex wine can be paired with chicken or rabbit, as well as red meat tartare. It supports well sea fish and pasta dishes.

**Verkostung:** Diese Selektion aus den besten Lagen von Selva Capuzza trägt den prestigereichen Namen des Weingutes als Hommage an einen sehr individuellen Wein aus 100% Turbiana. Neben der kräftigen Struktur nimmt man eine große Ausgewogenheit sowie nach Blumen und fruchtige Aromen wahr, die mit der Reifung in der Flasche noch intensiver und ausdrucksstärker werden.

**Essenbegleitung:** Dieser komplexe Wein passt gut zu Hühnchen, Kaninchen und Seefisch

