

Vitigno	Turbiana
<i>Grape variety-Rebsorte</i>	
Terreno	Argilla con scheletro -
<i>Soil - Boden</i>	Clay and stones -Lehm und Stein
Resa per Ettaro	7500 lt
<i>Yield per hectare -Ertrag P/H</i>	
Età del vigneto	1978
<i>Vines age-Alter des Weinbergs</i>	
Raccolta	Manuale
<i>Picking - Lese</i>	By hand - Von Hand
Vinificazione	In acciaio, sei mesi sulle fecce fini
<i>Vinification - Ausbau</i>	Stainless steel, six months on lees - Im Stahltank
Produzione 2022	40000 bottiglie - Bottles - Flasche
<i>2022 production</i>	
Alcool	13.5%
<i>Alcohol-Alkohol</i>	
Acidità	5.7%
<i>Total acidity - Säure</i>	
Residuo zuccherino	4.2 g/l
<i>Residual sugar - Restsüsse</i>	
Estratto non riduttore	22.5 g/l
<i>Extract - Extrakt</i>	
Potenziale di Invecchiamento	4/12 anni - Years - Jahre
<i>Potential aging - Alterungspotent.</i>	
Prima annata prodotta	1980
<i>First vintage - Erstmal Erzeugt</i>	

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 almeno fino a maggio 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. 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 Turbiana grape variety. It ages at least until may in stainless steel on lees.

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



AZIENDA A CONDUZIONE SOSTENIBILE SENZA DISERBO CHIMICO
SUSTAINABLE FARM, NO CHEMICAL WEEDING



AWARDS

Decanter 95 punti
the world's best wine magazine 2020

GAMBERO ROSSO 2020

Doctor Wine 92 punti
by Daniele Cernilli 2020

WINE ENTHUSIAST 92/100 - 2019
MAGAZINE

GOLD 2019
The WineHunter

I Vini di Veronelli: 2 Stelle
Viniplus: 3 rose camune
Ais Vitae: 3 tralci