

Vitigno	Groppello 70% - Barbera 10% - Marzemino
<i>Grape variety-Rebsorte</i>	10% - Sangiovese 10%
Terreno	Argilla con scheletro -
<i>Soil - Boden</i>	Clay and stones -Lehm und Stein
Resa per Ettaro	7700 lt
<i>Yield per hectare -Ertrag P/H</i>	
Età del vigneto	2003
<i>Vines age-Alter des Weinbergs</i>	
Raccolta	Manuale
<i>Picking - Lese</i>	By hand - Von Hand
Vinificazione	In acciaio
<i>Vinification - Ausbau</i>	Steel -Stahltank
Produzione 2018	4000 bottiglie-Bottles-Flasche
<i>2018 production</i>	
Alcool	12,5%
<i>Alcohol-Alkohol</i>	
Acidità	6,8 %
<i>Total acidity - Säure</i>	
Residuo zuccherino	6,4 g/l
<i>Residual sugar - Restsüsse</i>	
Estratto non riduttore	26,4
<i>Extract - Extrakt</i>	
Potenziale di Invecchiamento	2/4 anni - Years - Jahre
<i>Potential aging - Alterungspotent.</i>	
Prima annata prodotta	2011
<i>First vintage - Erstmal Erzeugt</i>	

Aspetti Organolettici: *Il nome Hirundo, dal latino "rondine", fu scelto già ai primi del '900 per indicare gli spumanti prodotti in Selva Capuzza. Ancora oggi le rondini, con le loro migrazioni autunnali e primaverili, accompagnano i momenti della vendemmia e della trasformazione del mosto in vino. Dal delicato colore rosa tenue, uno spumante di grande freschezza, morbido e ricco di sentori fruttati. Viene prodotto con Metodo Martinotti (detto anche Charmat).*

Abbinamento gastronomico: *Ottimo come aperitivo e vino a tutto pasto, può accompagnare diversi piatti: dagli antipasti ai primi, fino alle grigliate di pesce.*

Tasting: *"Hirundo" is the latin word for swallow. This name was chosen since the beginning of '900 for Selva Capuzza sparkling wines. Also today, swallow migrations, go along with harvest and the most important moments in wine-making. With a delicate pink pastel color, it is a spumante of great freshness, smooth and full of fruity scents. Produced with Martinotti method.*

Food pairing: *Great as aperitif and for all kind of meals: from starters, pasta and grilled fish.*

Verkostung: *Der Name kommt aus dem Latein Schwalbe. Schon Anfang des 19.ten Jahrhundert wurde dieser für die Produkte der Linie Schaumwein und Sekt der Selva Capuzza gewählt. Auch heute noch begleiten die Schwalben mit ihrem Wegziehen im Herbst und Wiederkommen im Frühling die Momente der Weinlese und die Weinverarbeitung im Keller. Zarte hellrosa Farbe mit einer großen Frische, weich und reich an fruchtigen Düften zeichnet diesen Schaumwein aus, der mit der Metodo Martinotti auch Charmat genannt hergestellt ist.*

Essenbegleitung: *Ausgezeichneter Aperitif und Begleitwein zu allen Speisen und Mahlzeiten, von den Vorspeisen und Nudelgerichten bis zum gegrillten Fisch.*



TOP AWARDS

