

Selva Capuzza SELVA Lugana DOC

Lugana ist eine der verlässlichsten Weißweinherkünfte Italiens, wenn es um Struktur und gastronomische Einsetzbarkeit geht. Selva Capuzza zählt zu den führenden Betrieben der Region und bewirtschaftet Weinberge auf den charakteristischen Moränenböden südlich des Gardasees. Diese Böden – eine Mischung aus Ton, Kalk und kiesigen Ablagerungen – verleihen der Rebsorte Turbiana (Trebiano di Lugana) eine markante, oft leicht salzige Prägung und eine straffe, klare Stilistik. Der „SELVA“ steht für den klassischen Lugana-Ausdruck des Hauses: feinfruchtig, präzise, mit Textur und Länge, ohne überladen zu wirken.

Vinifikation

Selektive Lese, schonende Pressung, temperaturkontrollierte Vergärung im Edelstahl. Mehrmonatige Lagerung auf der Feinhefe zur Entwicklung von Struktur und Mundgefühl.

Verkostungsnotizen

Zitrus, gelber Apfel, Mandel und ein Hauch Kräuter. Am Gaumen saftig, klar und strukturiert mit mineralischem Zug und langem, trockenem Abgang.

Speisenbegleitung

Perfekt zu Fisch, Meeresfrüchten, Spargelgerichten oder Risotto mit Kräutern.

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Allergene

Sulfite	Ja
Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse (einschließlich Laktose)	Ja

Sonstige Angaben

Passt zu	Fisch, Meeresfrüchte, vegetarische Küche, helles Fleisch, Risotto, Spargel, Pasta mit Kräuteröl
Geschmack	trocken
Herkunft	Italien
Verschlusstyp	Korken
Region	Lombardei
Rebsorte	Turbiana

Enthält Alkohol

Ja

Zutaten

Trauben, Konservierungsstoffe und Antioxidationsmittel: **SULFITE**, L-Ascorbinsäure, **MILCHKASEIN**. Stabilisatoren: Gummi arabicum.

Inverkehrbringer

Formentini SRL Libero

Via dei Fabbri n. 8 25016 Ghedi (BS) Italien