

# Selva

|                    |                      |
|--------------------|----------------------|
| <b>Pays</b>        | Italie               |
| <b>Région</b>      | Lombardie            |
| <b>Appellation</b> | Lugana DOC           |
| <b>Millésime</b>   | 2018                 |
| <b>Couleur</b>     | Blanc                |
| <b>Producteur</b>  | Podere Selva Capuzza |
| <b>Cépages</b>     | 100% Turbiana        |



|                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |      |
|------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| <b>Description</b>     | Vin blanc sec enveloppé dans son habit jaune doré scintillant. Au nez, il exprime avec abondance des arômes, qui bien que délicats, sont bien balancés entre minéralité et fruit (agrumes, pêche). Il en ressort aussi des notes végétales dominés par la sauge. C'est en bouche que ce vin va démontrer son potentiel ! Une saveur certaine soutenue par sa fraîcheur et l'opulence de ses arômes. |      |
| <b>Vinification</b>    | Récolte manuelle. Après égrappage et foulage doux, le moût est rapidement refroidi avant de passer à la fermentation alcoolique déclenchée à l'aide de levures sélectionnées.                                                                                                                                                                                                                       |      |
| <b>Elevage</b>         | Cuve en inox suivi d'un repos en bouteille jusqu'à ce que le vin perde en austérité et affine son équilibre entre fraîcheur et saveur.                                                                                                                                                                                                                                                              |      |
| <b>Analytique</b>      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | 13 % |
| <b>Accompagnements</b> | Capable d'accompagner de nombreux plats sans jamais être invasif mais en soulignant plutôt subtilement l'assiette. Idéal avec de plats de pâtes aux légumes, des calamars frits, des linguines aux vongoles mais aussi des volailles rôties.                                                                                                                                                        |      |
| <b>Conservation</b>    | A consommer endéans les 4 à 12 ans qui suivent l'année de la vendange. Un vin qui a un réel potentiel d'évolution. Au fil des ans, il calmera ses ardeurs pour gagner en rondeur.                                                                                                                                                                                                                   |      |
| <b>Cote Vivino</b>     | 3,6/5                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |      |
| <b>Prix Kiwanis</b>    | 13 €                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |      |

## Notes