

Selva Capuzza Lugana DOC

Das traditionsreiche Weingut Selva Capuzza bewirtschaftet ausschließlich eigene Weinberge im Herzen des Lugana-Gebiets. Die kalkreichen Tonböden und die Nähe zum See sorgen für ein mildes Mikroklima, das den Weinen Frische, Struktur und Langlebigkeit verleiht.

Vinifikation

Sanfte Pressung der Turbiana-Trauben, temperaturkontrollierte Gärung im Edelstahl, Reifung auf der Feinhefe für zusätzliche Textur.

Verkostungsnotizen

Duft nach weißen Blüten, Zitrus, Birne und Mandeln. Am Gaumen frisch und klar mit feiner Cremigkeit und mineralischem Ausklang.

Speisenbegleitung

Passt perfekt zu gegrilltem Fisch, Risotto mit Meeresfrüchten oder leichten Gemüsegerichten.

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Durchschnittliche Nährwerte je 100 g

Brennwert kJ	303 kJ
Brennwert kcal	72 kcal
Fett	0 g
davon gesättigte Fettsäuren	0 g
Kohlenhydrate	0.4 g
davon Zucker	0.4 g
Eiweiß	0 g
Salz	0 g

Allergene

Sulfite	Ja
Milch / Milcherzeugnisse einschl. Lactose	Ja

Sonstige Angaben

Passt zu	Fisch, Grillgemüse, Gemüse gegrillt, Risotto
----------	--

Example Company

Geschmack	trocken
Herkunft	Italien
Alkoholgehalt	12.50%
Verschlusstyp	Korken
Region	Lombardei
Rebsorte	Trebbiano
Enthält Alkohol	Ja

Zutaten

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

Inverkehrbringer

Formentini SRL
Libero, Via dei Fabbri n. 8 25016 Ghedi (BS) Italien