Capitel Foscarino 2022

In der Nase exotische Früchte, Aprikosen, Holunder, Lavendel, Kamille und Mandeln. Im Gaumen sanft, cremig, vielschichtig, und mineralisch salzige Nuancen, lang mit fast süßlich reifer Frucht und gut eingebundener Säure.

Produzent	Azienda Agricola Anselmi
Kategorie	Weisswein
Land	Italien
Region	Venetien
Klassifizierung	IGT
Jahrgang	2022
Flaschengrösse	75 cl
Alkohol	12.5 %
Trinktemperatur	10° - 12°
Lagerfähigkeit	bis 2027
Traubensorten	Garganega, Chardonnay
Allergie-Infos	enthält Sulfite
Artikelnummer	320373
Passt zu	Apéro, Risotto, Meeresfisch, Kalbfleisch
Bewertungen	James Suckling 93/100

Vinifikation

Kühle Vergärung bei max. 16°C und eine Standzeit auf den Feinhefen während 6 Monaten.

Terroir

Die nach Süden ausgerichteten Weinberge erstrecken sich über 70 Hektar vulkanischen Tuff-Kalkstein-Boden.

Geschichte

Mit Entschlossenheit und klarem Ziel aus dem schnöden Soave-Standard auszubrechen, hat Roberto Anselmi darauf bestanden seine Rebstöcke nach Guyot-Verfahren zu erziehen und die Erträge rigoros zu begrenzen. Damit zeigt er der Weinwelt seit 1980, dass ein gut gemachter Soave so gut sein kann wie ein junger Chablis, mit dem Anselmis Weine in der Tat viel Ähnlichkeit haben, obwohl sie nicht aus Chardonnay, sondern aus den ortstypischen Sorten Garganega und Trebbiano di Soave bereitet werden.