



Capitel Croce 2023

Brilliant goldgelbe Farbe. Nach dem Öffnen strömt ein intensiver Duft von tropischen Früchten, Wiesenblumen und Süßholz in die Nase. Das Barrique-Ausbau verleiht eine feine Würze, Dichte und Fülle im Geschmack. Aromatisch und harmonisch bis ins mittellange Finale.

Produzent	Azienda Agricola Anselmi
Kategorie	Weisswein
Land	Italien
Region	Venetien
Klassifizierung	IGT
Jahrgang	2023
Flaschengrösse	75 cl
Alkohol	12.5 %
Trinktemperatur	8° - 10°
Lagerfähigkeit	2029 - 2033
Traubensorten	Garganega
Allergie-Infos	enthält Sulfite
Artikelnummer	322182
Passt zu	Käse, Sushi, Fisch, Apéro



Vinifikation

Der Wein wird 8 Monate in gebrauchten französischen Barriques ausgebaut, danach reift er für 9 Monate in der Flasche bevor er in den Handel kommt.

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 ausubrechen, 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.

