



San Vincenzo 2024

Sattes strohgelb mit aromatischen Nuancen von feinen Kräutern, die sich mit den Aromen von Pfirsich und Mandeln vereinen. Im Gaumen mit festem, optimal strukturiertem, frischem Geschmack. Ausgeprägte Aromen und charaktvoll am Gaumen. Der Nachhall ist angenehm weich und mittellang.

Produzent	Azienda Agricola Anselmi
Kategorie	Weisswein
Land	Italien
Region	Venetien
Klassifizierung	IGT
Jahrgang	2024
Flaschengrösse	75 cl
Alkohol	12.0 %
Trinktemperatur	8° - 10°
Lagerfähigkeit	2027 - 2028
Traubensorten	Garganega, Chardonnay, Sauvignon Blanc
Allergie-Infos	enthält Sulfite
Artikelnummer	322183
Passt zu	Geflügel, Sushi, Fisch, Antipasti



Vinifikation

Kühle Vergärung bei max. 16°C und eine Standzeit auf den Feinhefen bis im März.

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 einer frischen und fruchtigen Extraportion Aromen.

