



Capitel Foscario 2022

Au nez, des fruits exotiques, des abricots, du sureau, de la lavande, de la camomille et des amandes. En bouche, doux, crémeux, complexe, et nuances minérales salées, long avec un fruit mûr presque sucré et une acidité bien intégrée.

Producteur	Azienda Agricola Anselmi
Type d'article	Vin blanc
Pays	Italie
Région	Vénétie
Appellation	IGT
Millésime	2022
Format	75 cl
Alcool	12.5 %
Température de consommation	10° - 12°
Conservation	jusqu'en 2027
Cépages	Garganega, Chardonnay
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	320373
Accord mets et vins	Veau, Poisson de mer, Risotto, Apéritif
Avis	James Suckling 93/100



Vinification

Fermentation au frais à 16°C maximum et un temps de repos sur les lies fines pendant 6 mois.

Terroir

Les vignobles orientés vers le sud s'étendent sur 70 hectares de sol volcanique tuff-calcaire.

Histoire

Avec détermination et dans le but clair de sortir de la norme dédaigneuse du soave, Roberto Anselmi a insisté pour élever ses vignes selon la méthode Guyot et pour limiter rigoureusement les rendements. Depuis 1980, il montre ainsi au monde du vin qu'un Soave bien fait peut être aussi bon qu'un jeune Chablis, auquel les vins d'Anselmi ressemblent en effet beaucoup, bien qu'ils ne soient pas élaborés à partir de Chardonnay, mais des cépages typiques de la région, le Garganega et le Trebbiano di Soave.

