



## Capitel Foscarino 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 tuf-calcaire.

### Histoire

Avec détermination et dans le but clair de sortir de la norme dédaigneuse du soave, Roberto Anselmi a insisté pour éléver 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.

