



Capitel Croce 2023

Brillante couleur jaune d'or. À l'ouverture, un parfum intense de fruits tropicaux, de fleurs des champs et de réglisse envahit le nez. L'élevage en barrique confère un goût finement épicé, de la densité et de l'ampleur en bouche. Aromatique et harmonieux jusqu'à la finale de longueur moyenne.

Producteur	Azienda Agricola Anselmi
Type d'article	Vin blanc
Pays	Italie
Région	Vénétie
Appellation	IGT
Millésime	2023
Format	75 cl
Alcool	12.5 %
Température de consommation	8° - 10°
Conservation	2029 - 2033
Cépages	Garganega
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	322182
Accord mets et vins	Fromage, Sushis, Poisson, Apéritif



Vinification

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.

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.

