



San Vincenzo 2024

Le San Vincenzo de la région de Vénétie, en Italie, dévoile une robe jaune paille et exhale des arômes agréables de nêfle, de fleur de citronnier et d'amande. En bouche, ce vin blanc est fruité et frais avec des arômes dominants d'agrumes et se termine sur une longueur moyenne et agréablement douce.

Producteur	Azienda Agricola Anselmi
Type d'article	Vin blanc
Pays	Italie
Région	Vénétie
Appellation	IGT
Millésime	2024
Format	75 cl
Alcool	12.0 %
Température de consommation	8° - 10°
Conservation	2027 - 2028
Cépages	Garganega, Chardonnay, Sauvignon Blanc
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	322183
Accord mets et vins	Volaille, Sushis, Poisson, Antipasti



Vinification

Fermentation au frais à 16°C maximum et séjour sur les lies fines jusqu'en mars.

Terroir

Orientés au sud, les vignobles s'étendent sur plus de 70 hectares de sols volcaniques à base de tuf 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.

