



I Capitelli Passito 2023

Jaune doré avec des reflets ambrés. Au nez, des arômes d'abricots, de mangue, de papaye, d'écorce d'orange confite et de figues sèches. En bouche, il est séduisant, sans douceur envahissante et d'une excellente souplesse, parfaitement équilibré avec une fraîcheur vive, crémeux et des arômes persistants.

Producteur	Azienda Agricola Anselmi
Type d'article	Vin doux
Pays	Italie
Région	Vénétie
Appellation	IGT
Millésime	2023
Format	38 cl
Alcool	12.5 %
Température de consommation	10° - 12°
Conservation	jusqu'en 2043
Cépages	Garganega
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Informations complémentaires	Vegan
Numéro d'article	322747
Accord mets et vins	Fromages corsés, Fromage persillé, Desserts



Vinification

Les raisins sont vendangés à la main et séchés dans des locaux aérés jusqu'en décembre. La fermentation alcoolique a lieu dans des fûts en bois. Le vin est ensuite élevé en fûts de bois pendant environ 8 mois.

