Capitel Foscarino 2022

Al naso frutta esotica, albicocche, sambuco, lavanda, camomilla e mandorle. Al palato morbido, cremoso, complesso, con sfumature minerali-salate, lungo con frutta matura quasi dolce e acidità ben integrata.

Produttore	Azienda Agricola Anselmi
Categoria	Vino bianco
Paese	Italia
Regione	Veneto
Classificazione	IGT
Annata	2022
Dimensioni della bottiglia	75 cl
Gradazione alcolica	12.5 %
Temperatura di degustazione	10° - 12°
Invecchiamento	fino a 2027
Vitigni	Garganega, Chardonnay
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Numero articolo	320373
Adatto a	Carne di vitello, Pesce di mare, Risotto, Aperitivi
Valutazioni	James Suckling 93/100

Vinificazione

Fermentazione a freddo a max. 16°C e permanenza sui lieviti fini per 6 mesi.

Terroir

I vigneti esposti a sud si estendono su 70 ettari di terreno tufaceo-calcareo vulcanico.

Storia

Con determinazione e con il chiaro obiettivo di uscire dallo standard umbratile del Soave, Roberto Anselmi ha insistito sull'allevamento delle vigne secondo il metodo Guyot e sulla rigorosa limitazione delle rese. In questo modo, dal 1980 ha dimostrato al mondo del vino che un Soave ben fatto può essere buono come un giovane Chablis, a cui i vini di Anselmi assomigliano molto, anche se non sono prodotti con Chardonnay, ma con le tipiche varietà locali Garganega e Trebbiano di Soave.