



Capitel Croce 2023

Colore giallo oro brillante. All'apertura, un intenso profumo di frutta tropicale, fiori di campo e liquirizia si diffonde al naso. L'affinamento in barrique conferisce una fine speziatura, densità e pienezza al gusto. Aromatico e armonioso fino al finale medio-lungo.

Produttore	Azienda Agricola Anselmi
Categoria	Vino bianco
Paese	Italia
Regione	Veneto
Classificazione	IGT
Annata	2023
Dimensioni della bottiglia	75 cl
Gradazione alcolica	12.5 %
Temperatura di degustazione	8° - 10°
Invecchiamento	2029 - 2033
Vitigni	Garganega
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Numero articolo	322182
Adatto a	Formaggi, Sushi, Pesce, Aperitivi



Vinificazione

Il vino viene affinato per 8 mesi in barrique francesi usate, dopodiché viene affinato in bottiglia per 9 mesi prima di essere messo in commercio.

Terroir

Die nach Süden ausgerichteten Weinberge erstrecken sich über 70 Hektar vulkanischen Tuff-Kalkstein-Boden.

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.

