



San Vincenzo 2024

Il San Vincenzo, proveniente dal Veneto, ha un colore giallo paglierino ed emana gradevoli profumi di nespola, fiori di limone e mandorle. Questo vino bianco si rivela fresco e fruttato al palato, con note dominanti di agrumi. Il finale è piacevolmente delicato e di persistenza media.

Produttore	Azienda Agricola Anselmi
Categoria	Vino bianco
Paese	Italia
Regione	Veneto
Classificazione	IGT
Annata	2024
Dimensioni della bottiglia	75 cl
Gradazione alcolica	12.0 %
Temperatura di degustazione	8° - 10°
Invecchiamento	2027 - 2028
Vitigni	Garganega, Chardonnay, Sauvignon Blanc
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Numero articolo	322183
Adatto a	Pollame, Sushi, Pesce, Antipasti



Vinificazione

Fermentazione a freddo a max. 16°C e sosta sui lieviti fini fino a marzo.

Terroir

I vigneti esposti a sud si estendono su 70 ettari di terreno calcareo di tufo 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.

