



Capitel Croce 2020

Brillante couleur jaune d'or. À l'ouverture, un parfum intense de fruits tropicaux, de fleurs des champs et de réglisse envahit le nez. L'élevage en barrique confère un goût finement épicé, de la densité et de l'ampleur en bouche. Aromatique et harmonieux jusqu'à la finale de longueur moyenne.

Producteur	Azienda Agricola Anselmi
Type d'article	Vin blanc
Pays	Italie
Région	Vénétie
Appellation	IGT
Millésime	2020
Format	75 cl
Alcool	12.5 %
Température de consommation	8° - 10°
Conservation	jusqu'en 2028
Cépages	Garganega
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	30014930
Accord mets et vins	Sushis, Poisson, Apéritif
Avis	Gambero Rosso 2/3



Vinification

Le vin est élevé pendant 8 mois en barriques françaises usagées, puis il vieillit pendant 9 mois en bouteille avant d'être commercialisé.

Terroir

Les vignobles orientés vers le sud s'étendent sur 70 hectares de sol volcanique tuff-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.

