



I Capitelli Passito 2022

Giallo oro con riflessi ambrati. Al naso, aromi di albicocche, mango, papaya, scorza d'arancia candita e fichi secchi. Seducente al palato, senza dolcezze invadenti e di eccellente morbidezza, perfettamente equilibrato con freschezza vivace, aromi cremosi e lunga durata.

Produttore	Azienda Agricola Anselmi
Categoria	Vino dolce
Paese	Italia
Regione	Veneto
Classificazione	IGT
Annata	2022
Dimensioni della bottiglia	38 cl
Gradazione alcolica	12.0 %
Temperatura di degustazione	10° - 12°
Invecchiamento	fino a 2037
Vitigni	Garganega
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Ulteriori informazioni	Vegan
Numero articolo	320994
Adatto a	Formaggi saporiti, Formaggi erborinati, Dessert
Valutazioni	Wine & Spirits 92/100 James Suckling 91/100



Vinificazione

Le uve vengono raccolte a mano e fatte appassire in locali ventilati fino a dicembre. La fermentazione alcolica avviene in botti di legno. Il vino viene poi affinato in botti di legno per circa 8 mesi.

