



San Vincenzo Cuvée Lisa

Bianco Veneto IGP, Anselmi

Par le maître du vin blanc de Vénétie

Beschreibung:

En Vénétie, Roberto Anselmi fait partie des grands noms du vin et se consacre à une quête acharnée de la qualité. C'est à juste titre que ses vins figurent sur les cartes des meilleurs restaurants du monde. Il a dédié ce vin, issu de coteaux au sol volcanique et calcaire de la région de Soave, à Lisa, sa fille, qui incarne la nouvelle génération du domaine.

Degustationsnotiz:

Jaune clair, reflets dorés. Nez très ouvert, aux intenses notes de pamplemousse, de mandarine et de citronnelle, sur un peu de massepain et de délicats parfums de fleurs. Les nuances d'agrumes se confirment dans le séduisant palais, très aromatique, avec touches de groseilles à maquereau et une pointe de mangue, délicate harmonie; accents minéraux au-delà du milieu de bouche, dans l'ensemble très ferme; finale précise.

Accompagne idéalement:

Nous recommandons ce vin avec les viandes blanches, le poisson et les crustacés. Vous l'apprécierez aussi avec de la focaccia, un gâteau au fromage, des antipasti, des spaghetti aux palourdes et des gnocchi au beurre de sauge.

Servierempfehlung:

Frais, entre 8 et 10 degrés

Pays d'origine: Italie

Sous-région: Divers Vénétie

Produzent: Anselmi

Elevage: 3 Mois en Cuve inox

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 12.0%

A boire: jusqu'en 2027

Cépage(s): 60% Garganega, 10% Goldtraminer, 10% Incrocio Manzoni, 10% Chardonnay, 10% Sauvignon Blanc

Artikelnummer: 0494623

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

San Vincenzo Cuvée Lisa

Bianco Veneto IGP
Anselmi

Herkunft:	Italie
Notation:	Score 18/20
Cépage(s):	60% Garganega, 10% Goldtraminer, 10% Incrocio Manzoni, 10% Chardonnay, 10% Sauvignon Blanc
A boire:	jusqu'en 2027
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	3 Mois en Cuve inox
Vol. alcool:	12.0%
Servier:	Frais, entre 8 et 10 degrés