



2017 Capitel Croce

Bianco Veneto IGP, Anselmi

Note de dégustation:

Jaune doré brillant. Bouquet gourmand aux notes d'agrumes, pamplemousse et citron vert, puis de la citronnelle, avec un soupçon de poivre blanc. Attaque fondante faisant place à un fruité intense et onctueux, rappelant les agrumes, les groseilles à maquereau et les pommes Golden, très expressif et d'une belle vivacité ; finale persistante et précise.

Accompagne idéale:

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.

Conseils de service:

Frais, entre 8 et 10 degrés

Pays d'origine:	Italie
Région:	Vénétie
Sous-région:	Soave
Producteur:	Anselmi
Notation(s):	Score 18/20
Elevage:	4.5 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.0 %
Apogée:	À l'apogée
Cépage(s):	100% Garganega
Référence:	0270517

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Capitel Croce

Bianco Veneto IGP
Anselmi

Origine:	Italie
Notation(s):	Score 18/20
Cépage(s):	100% Garganega
Apogée:	À l'apogée
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	4.5 Mois en Barrique
Vol. alcool:	13.0 %
Service:	Frais, entre 8 et 10 degrés