



2021 San Vincenzo Cuvée Lisa

Bianco Veneto IGP, Anselmi

Par le maître du vin blanc de Vénétie

Description:

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.

Note de dégustation:

Robe dorée, aux nuances tirant sur le vert. Fleurs de sureau bien parfumées, groseilles à maquereau et citrons verts dans le nez expressif, sur un souffle de poivre blanc. Le palais à la fois crémeux et d'une belle fraîcheur est à nouveau marqué par des notes d'agrumes qui s'harmonisent merveilleusement avec la touche minérale, très élégant; belle interaction entre fruit et fraîcheur jusque dans la longue finale.

Accompagne idéale:

Nous recommandons ce vin avec les viandes blanches, le poisson et les crustacés. Vous l'appréciez 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:	Divers Vénétie
Producteur:	Anselmi
Notation(s):	Score 18/20
Elevage:	4 Mois en Cuve inox
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	12.0 %
Apogée:	jusqu'en 2025
Cépage(s):	60% Garganega, 15% Chardonnay, 15% Sauvignon Blanc
Référence:	0494621

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

San Vincenzo Cuvée Lisa

Bianco Veneto IGP
Anselmi

Origine:	Italie
Notation(s):	Score 18/20
Cépage(s):	60% Garganega, 15% Chardonnay, 15% Sauvignon Blanc
Apogée:	jusqu'en 2025
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	4 Mois en Cuve inox
Vol. alcool:	12.0 %
Service:	Frais, entre 8 et 10 degrés