



2022 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:

Jaune doré, d'une belle brillance. Nez très aromatique de fruits jaunes, de Granny Smith et de pamplemousse, sur des touches de fleurs blanches. Palais à la fois onctueux et d'une belle fraîcheur, sur des nuances minérales; beau contraste entre le fruité des agrumes et la fraîcheur, finale persistante.

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:

3 Mois en Cuve inox

Viticulture:

Traditionnelle

Vol. alcool:

12.0 %

Apogée:

jusqu'en 2026

Cépage(s):

60% Garganega, Sauvignon Blanc, Chardonnay, Goldtraminer, Incrocio Manzoni

Référence:

0494622

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, Sauvignon Blanc, Chardonnay, Goldtraminer, Incrocio Manzoni |
| Apogée: | jusqu'en 2026 |
| Viticulture: | Traditionnelle |
| Elevage: | 3 Mois en Cuve inox |
| Vol. alcool: | 12.0 % |
| Service: | Frais, entre 8 et 10 degrés |