



2016 Capitel Croce

Veneto IGP, Anselmi

Note de dégustation:

Jaune clair doré. Bouquet raffiné aux notes florales, mais également de fruits jaunes comme l'abricot et la mirabelle, viennent ensuite de délicates touches poivrées et toastées. La bouche est pleine d'élégance et de complexité, c'est un vin blanc crémeux et velouté qui se développe magnifiquement en milieu de bouche ; finale intense et persistante.

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
Elaboration:	5 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.0 %
Apogée:	jusqu'en 2022
Cépage(s):	100% Garganega
Emballage:	Carton de 6
Référence:	0270516075C6100

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Capitel Croce

Veneto IGP
Anselmi

Origine:	Italie
Notation(s):	Score 18/20
Traubensorte(en):	100% Garganega
Apogée:	jusqu'en 2022
Viticulture:	Traditionnelle
Elaboration:	5 Mois en Barrique
Vol. alcool:	13.0 %
Service:	Frais, entre 8 et 10 degrés