



San Vincenzo Cuvée Lisa

Bianco Veneto IGP, Anselmi

Esclusività dal pioniere del Soave Anselmi

Beschreibung:

In Veneto, Roberto Anselmi è uno dei grandi nomi del vino, dedito a una ricerca incessante della qualità. A ragione, i suoi vini sono presenti nei menu di alcuni dei migliori ristoranti del mondo. Ha dedicato questo vino, ottenuto da colline con terreni vulcanici e calcarei nella regione del Soave, a Lisa, sua figlia, che rappresenta la nuova generazione dell'azienda.

Degustationsnotiz:

Giallo chiaro con riflessi dorati. Al naso è molto aperto, con intense note di pompelmo, arancia mandarino e citronella, con un accenno di marzapane e delicate fragranze floreali. Le sfumature agrumate si confermano nel seducente palato, molto aromatico, con tocchi di uva spina e un accenno di mango, delicata armonia; accenti minerali oltre la metà del palato, complessivamente molto deciso; finale preciso.

Ideale con:

Si consiglia di abbinare questo vino a carni bianche, pesce e crostacei. Lo apprezzerete anche con focacce, cheesecake, antipasti, spaghetti alle vongole e gnocchi al burro di salvia.

Servierempfehlung:

Fresco, tra 8 e 10 gradi

Paese di origine: Italia

Appellation: Divers Vénétie

Produzent: Anselmi

Allevamento: in vasche d'acciaio inox

Viticoltura: Tradizionale

Vol. alcolici: 12.0%

Da bere: da subito fino al 2028

Varietà d'uva: 40% Garganega, 20% Sauvignon Blanc, 15% Sauvignier gris, 15% Chardonnay, Blanc, 5% Incrocio Manzoni

Artikelnummer: 0494624

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

San Vincenzo Cuvée Lisa

Bianco Veneto IGP
Anselmi

Herkunft:	Italia
Valutazioni:	Score 18/20
Varietà d'uva:	40% Garganega, 20% Sauvignon Blanc, 15% Souvignier gris, 15% Chardonnay, 5% Pinot Blanc, 5% Incrocio Manzoni
Da bere:	da subito fino al 2028
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	in vasche d'acciaio inox
Vol. alcolici:	12.0%
Servier:	Fresco, tra 8 e 10 gradi