

ANSELMINI

ROBERTO ANSELMINI

Роберто Ансельми

Роберто Ансельми был первым в истории Италии, кто сознательно отказался от классификации DOC, присваиваемой винам из региона государством. Винодел считает, что его родной край способен создавать великие вина, а та разница в качестве, которая присутствует у вин, объединенных в одну категорию, сдерживает их развитие. Поступок смелый, но Ансельми может себе это позволить, столь недостижимо хороши его вина на общем фоне. Благодаря его усилиям, вероятно, скоро появится официальный термин – супер-венецианцы.

Из года в год его виноградники – Капитель Фоскарино, Капитель Кроче и Сан Винченцо, дают потрясающе сбалансированные вина, удивительно точно отражающие особенности урожая. Даже в не самые удачные годы производителю удается взять от природы то, что необходимо для составляющей качества и успеха.

ВИНА ХОЗЯЙСТВА:

Белые вина:

San Vincenzo Veneto Bianco IGT

Capitel Foscario Veneto Bianco IGT

Capitel Croce Veneto Bianco IGT

I Capitelli Veneto Passito Bianco IGT



SAN VINCENZO VENETO BIANCO IGT

Сан Винченцо Венето Бьянко IGT

АППЕЛЛАСЬОН: Veneto Bianco IGT (ex-Soave Classico).

СОРТА ВИНОГРАДА: 80% гарганега, 15% шардоне, 5% треббьяно ди соаве.

ОСОБЕННОСТИ ПРОИЗВОДСТВА: вино выдерживается 6 месяцев в емкостях из нержавеющей стали.

ДЕГУСТАЦИЯ: молодой соломенно-желтый цвет с золотистым блеском. В аромате полный, насыщенный фруктовый букет, с ореховой составляющей. Вкус тонкий, гармоничный, с живой кислотностью и приятной мягкостью послевкусия.

ГАСТРОНОМИЯ: гармоничный аперитив, хорошо сочетается с холодными закусками, блюдами из морепродуктов.

ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ: 8–10°C.

Год урожая	Объем, л	Алкоголь, %
2006	0,75	13,0
2007	0,75	13,0



CAPITEL FOSCARINO VENETO BIANCO IGT

Капитель Фоскарино Венето Бьянко IGT

АППЕЛЛАСЬОН: Veneto Bianco IGT (ex-Soave Classico Superiore DOCG).

СОРТА ВИНОГРАДА: 80% гарганега, 20% шардоне.

ОСОБЕННОСТИ ПРОИЗВОДСТВА: выдержка в течение 6-ти месяцев в емкостях из нержавеющей стали.

ДЕГУСТАЦИЯ: интенсивный соломенно-желтый, золотистый цвет. В аромате насыщенный фруктовый букет, неповторимый в своей индивидуальности. Мягкость фруктовых ноток сменяется свежей вибрирующей волной кислотности.

ГАСТРОНОМИЯ: превосходный аперитив и хорошее сопровождение к блюдам из морепродуктов, свежим салатам и мягким сырам.

ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ: 10–12°C.

Год урожая	Объем, л	Алкоголь, %
2007	0,75	13,0



CAPITEL CROCE VENETO BIANCO IGT

Капитель Кроче Венето Бьянко IGT

АППЕЛЛАСЬОН: Veneto Bianco IGT (ex-Soave Classico Superiore DOCG).

СОРТА ВИНОГРАДА: гарганега.

ОСОБЕННОСТИ ПРОИЗВОДСТВА: выдержка в течение 12-ти месяцев в дубовых барриках.

ДЕГУСТАЦИЯ: глубокий золотистый цвет. Богатый цветочно-фруктовый аромат с пикантными нотками дуба и нюансами свежескошенной травы. Мягкий, пряный вкус с легким карамельным оттенком в послевкусии.

ГАСТРОНОМИЯ: идеально сочетается с морской кухней, но также можно предложить в качестве аперитива.

ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ: 10–12°C.

Год урожая	Объем, л	Алкоголь, %
2006	0,75	13,0



I CAPITELLI VENETO PASSITO BIANCO IGT

И Капители Венето Пассито Бьянко IGT

АППЕЛЛАСЬОН: Veneto Passito Bianco IGT (ex-Recioto di Soave DOCG).

СОРТА ВИНОГРАДА: гарганега.

ОСОБЕННОСТИ ПРОИЗВОДСТВА: вино создается из подвяленного винограда. Ферментация и выдержка проходят в барриках.

ДЕГУСТАЦИЯ: цвет очень яркого золотистого оттенка обладает удивительным свечением и блеском. В аромате глубокие тона засахаренных фруктов, citrusовых, дополненные нюансами специй и трав. Сладость вина удивительно сбалансирована с приятной кислотностью. Это роскошное маслянистое вино с гармоничным долгим послевкусием.

ГАСТРОНОМИЯ: это потрясающее сложное сладкое вино замечательно сочетается с фуа-гра, голубыми сырами и сухим печеньем.

ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ: 10–12°C.

Год урожая	Объем, л	Алкоголь, %	Сахар, г/л
2004	0,375	12,5	155,9 (сл)
2005	0,375	12,5	155,9 (сл)
2004	0,75	12,5	155,9 (сл)
2005	0,75	12,5	155,9 (сл)

