



## 2015 I Capitelli

Passito Bianco, Veneto IGT, Anselmi

Passito aus dem Soave-Gebiet

**Degustationsnotiz:**

Strahlendes Goldgelb. Grapefruit, kandierte Orangen und exotische Litschifrukt in der ausdrucksstarken, sehr offenen Nase. Fruchtsüßer Auftakt, abgelöst von viel reifer Frucht, an Aprikosen und Golden Delicious erinnernd, auch süsse Feigen; unterstützt wird die konzentrierte Frucht von einer passenden Frischenote, sehr gekonnt aufeinander abgestimmt; aromatischer Abgang.

**Passt zu:**

Herrlicher Begleiter zu Amaretti, Cantucci. Zabaione, Panettone, Crêpes, Caramelflan und Torta della Nonna. Toll auch zu Gorgonzola und Terrinen.

**Servierempfehlung:**

Leichte Süssweine bei ca. 6-10 Grad, gehaltvollere bei 8-14 Grad servieren

<b>Herkunftsland:</b>	Italien
<b>Region:</b>	Venetien
<b>Subregion:</b>	Diverses Venetien
<b>Produzent:</b>	Anselmi
<b>Bewertung(en):</b>	Score 17.5/20
<b>Ausbau:</b>	6 Monate im Barrique
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	12.5 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2027
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Garganega
<b>Artikelnummer:</b>	0552215

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **I Capitelli**

Passito Bianco  
Veneto IGT  
Anselmi

<b>Herkunft:</b>	Italien
<b>Bewertung(en):</b>	Score 17.5/20
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Garganega
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2027
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	6 Monate im Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	12.5 %
<b>Service:</b>	Leichte Süßweine bei ca. 6-10 Grad, gehaltvollere bei 8-14 Grad servieren