

START 2 TASTE

— THE RECOMMENDEUR —

ANSELMi <SAN VINCENZO> '21



Roberto Anselmi is een van degenen die zich strikt aan de grondregels houdt. Sterker nog, hij is een van de producenten die aan anderen propageert dat ook te doen. Anselmi ziet het als het belang van de streek (Veneto, Noord-Italië) dat de algehele kwaliteit van de wijnen verbetert. Geen gemakkelijke missie. Waar anderen ruim baan hebben gegeven aan de aanplant van de wereldwijd zo populaire chardonnay, beperkt Anselmi zich tot een bescheiden vijf procent.

Anselmi is ook een van de weinigen die meer stokken in zijn wijngaarden heeft staan dan officieel is voorgeschreven: 5000 tot 7000 per hectare. De hierdoor veel lagere opbrengst per stok levert wijnen op die voller en krachtiger van karakter zijn. Bovendien bevinden al zijn stokken zich op de betere hellingen, dus in de Classico-streek. De kwaliteit van de wijnen begint in de wijngaarden, zo weet Anselmi als geen ander. Kwaliteit is dan ook wat Roberto Anselmi maakt. Een groot wijnmaker die zijn vak met fanatisme uitoefent.

KARAKTER

Druivensoort	80% garganega, 10% chardonnay en 10% sauvignon blanc
Land	Italië
Regio	Veneto
Smaak	Ruim & Gul
Appelatie	Veneto IGT
Inhoud fles	75 cl
Bewaar pot.	3 jaar
Serveer temp.	8-10°C

SMAAKBESCHRIJVING

In de geur heeft deze witte wijn van Anselmi heerlijke geel fruittonen, met meloen, perzik en abrikoos. In de smaak is de San Vincenzo zuiver en levendig, mooi vol, met mooie nuances van perzik en peer een iet wat bitter met frisse zuren in de afdronk.

OVER DE WIJNGAARD

Door maar drie trossen per druivenstok toe te laten, veel stokken per hectare te hebben, handmatig het fruit te selecteren en door een klein beetje Chardonnay en sauvignon blanc toe te voegen, krijg je wijnen met allure. Dat is ook de reden waarom het geen Soave mag heten. Anselmi is ook een van de weinigen die meer stokken in zijn wijngaarden heeft staan dan officieel is voorgeschreven: 5000 tot 7000 per hectare. De hierdoor veel lagere opbrengst per stok levert wijnen op die voller en krachtiger van karakter zijn. Bovendien bevinden al zijn stokken zich op de betere hellingen, dus in de Classico-streek. De kwaliteit van de wijnen begint in de wijngaarden,

PERFECT BIJ VOLGENDE GERECHTEN

Goed te combineren met vis en schelpdieren, alsmede wit vlees -mits niet te zwaar bereid.

Dimitri Bonte | the Recommendeur | sommelier | info@start2taste.be | www.start2taste.be | 0476/41 77 41
Roterijstraat 138, 8790 Waregem