





ANSELMi

Anno di fondazione: 1948
Totale bottiglie prodotte: 750.000
Ettari: 70

Via S. Carlo, 46 – 37032 Monteforte d'Alpone VR
Tel: +390457611488
E-mail: anselmi@anselmi.eu
www.anselmi.eu
Facebook: Anselmi
Instagram: [anselmi_winery](https://www.instagram.com/anselmi_winery)

- *Visite all' azienda: **su appuntamento***



La PROPRIETÀ

La cantina Anselmi si trova a Monteforte d'Alpone, in provincia di Verona, un piccolo paese ai piedi delle colline.

Una cantina moderna, tecnologicamente all'avanguardia, in continua evoluzione, con più di 500 barriques e 8000 ettolitri di capacità di affinamento dei vini sur lie con batonnage, in atmosfera inerte e a temperatura controllata.

Sulle alte colline di Monteforte e di Soave, Foscari e Zoppega, si trovano i vigneti di proprietà.

Le piante di vite sono esposte a mezzogiorno con una densità di almeno 6000 ceppi per ettaro e si estendono lungo 70 ettari di terra calcarea e di tufo vulcanico.

Nessuna operazione viene lasciata al caso, per una produzione dallo stile ricco ed inconfondibile incentrata principalmente sul vitigno Garganega.







La STORIA

L'Azienda fu fondata da Almerino Anselmi nel 1948: una grande cantina di imbottigliamento e vendita di vini acquistati, senza terra, ne vigna.

Nel 1975 il figlio Roberto, alla fine degli studi universitari, ritorna in famiglia per iniziare quello che sarebbe diventato il lavoro della sua vita.

Il nonno di Roberto era stato un ottimo viticoltore fra gli anni '20 e '45 ma purtroppo la crisi economica legata alla guerra mondiale lo aveva costretto a vendere tutti i vigneti.

Roberto sogna fin da subito di ricomprare i vigneti del nonno e di creare una proprietà viticola di alta qualità.

Chiude l'attività di negociant del padre in qualche anno.

Prima affitta e poi compera terra di alta collina, vocata da sempre alla produzione del vino bianco

Poi il sogno diventa realtà ed inizia la grande avventura.







La vigna ad alta densità per ettaro, la riduzione del numero di grappoli per pianta, le vinificazioni curate nei dettagli e l'utilizzo di tecnologie all'avanguardia danno vita a vini di qualità riconosciuta.

Lavora molto per dare sempre più reputazione ed immagine al territorio del Soave nei mercati del mondo.

Ci riesce solo in parte e alla fine degli anni '90 rinuncia alla Denominazione Soave che non rispecchia per lui un territorio che invece merita molto e così da ai suoi vini il nome dei suoi vigneti.

Pur non producendo più Soave da quasi vent'anni Anselmi rimane uno dei punti di riferimento di questo territorio, un'azienda che ha saputo rinnovarsi profondamente negli anni rimanendo fedele alle proprie idee.

Accanto a Roberto i figli, Tommaso in cantina e Lisa a fungere da anello di congiunzione fra l'azienda e il mercato, per una produzione che da sempre si sviluppa su sole 5 etichette:

San Vincenzo

Capitel Foscari

Capitel Croce

I Capitelli

Realda







ANSELMi
SAN VINCENZO

SAN VINCENZO

SCHEDA DI PRODUZIONE

Denominazione: SAN VINCENZO

*Collocazione geografica: NEI COMUNI DI MONTEFORTE E SOAVE IN LOCALITA CAPITEL
SAN VINCENZO*

Superficie vigneto: 30 ETTARI

Geologia del terreno: TUFO VULCANICO IN ALCUNE PARTI E CALCAREO IN ALTRE

Varietà uve: 60% GARGANEGA, 40% CHARDONNAY E SAUVIGNON BLANC

*Vinificazione: PRESSATURA SOFFICE IN ATMOSFERA INERTE, DECANTAZIONE
NATURALE A FREDDO DEL MOSTO OTTENUTO E FERMENTAZIONE A 16 GRADI*

*Affinamento: 6 MESI IN ACCIAIO A BASSA TEMPERATURA CON BATONNAGE
SETTIMANALE*

Affinamento in bottiglia: 3 MESI

Produzione: 450.000 BOTTIGLIE

Longevità: 10 ANNI



ANSELMi

CAPITEL FOSCARINO

CAPITEL FOSCARINO

SCHEDA DI PRODUZIONE

Denominazione: CAPITEL FOSCARINO

*Collocazione geografica: CRU IN COMUNE DI SOAVE SULLA SOMMITA' DELLA
COLLINA FOSCARINO*

Superficie vigneto: 10 ETTARI

Geologia del terreno: TUFO VULCANICO

Varietà uve: 90% GARGANEGA, 10% CHARDONNAY

Vendemmia: SCRUPOLOSA SCELTA VENDEMMIALE IN PICCOLE CASSE

*Vinificazione: PRESSATURA SOFFICE IN ATMOSFERA INERTE, DECANTAZIONE
DEL MOSTO OTTENUTO, FERMENTAZIONE A 16 GRADI*

*Affinamento: 6 MESI IN ACCIAIO A BASSA TEMPERATURA CON BATONNAGE
SETTIMANALE*

Affinamento in bottiglia: 6 MESI

Produzione: 60.000 BOTTIGLIE

Longevità: 20 ANNI



BIANCO DI SICILIA

ANSELMi

CAPITEL CROCE

CAPITEL CROCE

SCHEDA DI PRODUZIONE

Denominazione: CAPITEL CROCE

*Collocazione geografica: CRU IN COMUNE DI MONTEFORTE D'ALPONE, SULLA
SOMMITA' DELLA COLLINA ZOPPEGA*

Superficie vigneto: 5 ETTARI

Geologia del terreno: CALCAREO

Varietà uve: 100% GARGANEGA

Vendemmia: SCRUPOLOSA SCELTA VENDEMMIALE IN PICCOLE CASSE

*Vinificazione: PRESSATURA SOFFICE IN ATMOSFERA INERTE, DECANTAZIONE DEL
MOSTO OTTENUTO, FERMENTAZIONE IN BARRIQUES DI ALLIER E
AFFINAMENTO NELLE STESSE PER 8 MESI CON BATONNAGE SETTIMANALE*

Affinamento in bottiglia: 9 MESI

Produzione: 30.000 BOTTIGLIE

Longevità: 25 ANNI



ANSELM

I CAPITELLI

I CAPITELLI

SCHEDA DI PRODUZIONE

Denominazione: **I CAPITELLI**

Collocazione geografica: **NEI COMUNI DI MONTEFORTE E SOAVE SULLE COLLINE FOSCARINO E ZOPPEGA, NEI VIGNETI CONTRADDISTINTI DAI CAPITELLI VOTIVI**

Geologia del terreno: **TUFO VULCANICO IN ALCUNI APPEZZAMENTI, CALCAREO IN ALTRI**

Varietà uve: **100% GARGANEGA**

Vendemmia: **SCELTA VENDEMMIALE SOLO DEI GRAPPOLI PIU' MATURI E SPARGOLI CHE VENGONO RACCOLTI IN PICCOLE CASSE AD UN SOLO STRATO E MESSI AD APPASSIRE INCANTINA IN STANZE MOLTO ARIEGGIATE. NEL MESE DI DICEMBRE I GRAPPOLI PRESENTANO UN BUONA QUANTITA' DI BOTRITE NOBILE**

Vinificazione: **PRESSATURA SOFFICE IN ATMOSFERA INERTE NEL PERIODO NATALIZIO. POI IL MOSTO DOLCISSIMO FERMENTA IN PICCOLE BOTTI DI ROVERE DI ALLIER DOVE RIMANE IN AFFINAMENTO PER 8 MESI**

Affinamento in bottiglia: **UN ANNO**

Produzione: **30.000 BOTTIGLIE**

Longevità: **25 ANNI E PIU'**

Caratteristiche e note particolari: **VINO DOLCE COMPLESSO, CHE BEN SPOSA L'ARAGOSTA, ECCELLO CON IL FOIE GRAS, I FORMAGGI E LA PASTICCERIA SECCA**



ANSELMi
REALDA

REALDA

SCHEDA DI PRODUZIONE

Denominazione: REALDA

Collocazione geografica: NEL COMUNE DI MONTEFORTE D'ALPONE, AI PIEDI DELLA COLLINA ZOPPEGA, IN LOCALITA' DUGALE REALDA POSSESSIONE DELLA CHIESA DEL 1400

Superficie vigneto: 1,5 ETTARI

Geologia del terreno: TUFO VULCANICO

Varietà uve: 100% CABERNET SAUVIGNON

Vendemmia: SELEZIONE DEI GRAPPOLI E VENDEMMIA UN PO' TARDIVA IN PICCOLE CASSE

Vinificazione: PIGIATURA, DIRASPATURA, FERMENTAZIONE A 28 GRADI, MACERAZIONE PER 10 GIORNI, SEPARAZIONE DELLA VINACCIA, FERMENTAZIONE MALOLATTICA IN BARRIQUES DI ALLIER E AFFINAMENTO PER 18 MESI

Affinamento in bottiglia: 6 MESI

Produzione: 7.000 BOTTIGLIE

Longevità: 25 ANNI





