



CATALOGO

Champagne, Vini Classici e Distillati

Siamo rappresentanti esclusivi dei migliori Champagne, dei rinomati vini francesi e italiani, delle prestigiose etichette californiane e australiane, così come dei pregiati vini portoghesi. La nostra selezione non si limita solo al mondo del vino: offriamo anche una vasta gamma dei migliori distillati, tra cui whisky, rum, tequila e liquori provenienti da ogni angolo del mondo.



MAISON ANSELMET

Villeneuve, Valle d'Aosta

I vigneti della famiglia Anselmet, situati tra 600 e 900 metri sul livello del mare, si estendono da St. Pierre a Chambave. Tra le varietà coltivate, oltre al Petit Arvine, Pinot Noir e Chardonnay, spiccano anche vitigni autoctoni come Cornalin, Fumin, Mayolet e Muscat. La Casa Anselmet rappresenta così un'importante custode della viticoltura valdostana, con una vasta gamma di vini che riflettono la ricchezza e la diversità del territorio.

*Maison
Anselmet*



Maison Anselmet
Pinot Gris
Valle d'Aosta DOC

Tipo: **Bianco**
Uve: **Pinot Grigio 100%**
Fermentazione e Affinamento:
Acciaio con bâtonnage



Maison Anselmet
Chardonnay
Valle d'Aoste DOC

Tipo: **Bianco**
Uve: **Chardonnay 100%**
Fermentazione e Affinamento:
Acciaio con bâtonnage



Maison Anselmet
Müller Thurgau
Valle d'Aoste DOC

Tipo: **Bianco**
Uve: **Müller Thurgau 100%**
Fermentazione e Affinamento:
Acciaio con bâtonnage



Maison Anselmet
Chambave Muscat
Valle d'Aosta DOC

Tipo: **Bianco**
Uve: **Chambave Muscat 100%**
Fermentazione e Affinamento:
Acciaio con bâtonnage



Maison Anselmet
Stèphanie

Tipo: **Bianco**
Uve: **Blend**
Fermentazione e Affinamento:
Acciaio con bâtonnage



Maison Anselmet
Nix Nivis

Tipo: **Bianco**
Uve: **Blend**
Fermentazione e Affinamento:
Acciaio con bâtonnage



Maison Anselmet
Petite Arvine

Tipo: **Bianco**
Uve: **Petite Arvine 100%**
Fermentazione e Affinamento:
Botte con bâtonnage



Maison Anselmet
La Touche
Blanc

Tipo: **Bianco**
Uve: **Blend**
Fermentazione e Affinamento:
Acciaio con bâtonnage



Maison Anselmet
Merlot Rosè
Les deux petits coeur

Tipo: **Rosato**
Uve: **Merlot 100%**
Fermentazione e Affinamento:
Acciaio



Maison Anselmet
Chardonnay
élevé en fût de chêne

Tipo: **Bianco**
Uve: **Chardonnay 100%**
Area di produzione: **Saint Pierre e Villeneuve**
Fermentazione e Affinamento: **Barrique francese con bâtonnage**



Maison Anselmet
Chardonnay
Mains et Coeur

Tipo: **Bianco**
Uve: **Chardonnay 100%**
Area di produzione: **Villeneuve, Valle d'Aosta**
Fermentazione e Affinamento: **Barrique**



Maison Anselmet
Pinot Noir Tradition
Valle d'Aoste DOC

Tipo: Rosso
Uve: Pinot Noir 100%
Fermentazione e Affinamento:
10 mesi in barrique



Maison Anselmet
Broblan
Cornalin Valle d'Aoste DOC

Tipo: Rosso
Uve: Cornalin 100%
Fermentazione e Affinamento:
Acciaio



Maison Anselmet
Henri
élevé en fût de chêne

Tipo: Rosso
Uve: Syrah 100%
Fermentazione e Affinamento:
Macerazione a freddo e Barrique



Maison Anselmet
Fumin
Valle d'Aoste DOC

Tipo: Rosso
Uve: Fumin 100%
Fermentazione e Affinamento:
Tonneaux per 18 mesi



Maison Anselmet
Le Pellerin
Merlot Valle d'Aoste DOC

Tipo: Rosso
Uve: Merlot 100%
Fermentazione e Affinamento:
Barriques per 18 mesi



Maison Anselmet
Torrette Superieur
Valle d'Aoste DOC

Tipo: Rosso
Uve: Petit Rouge 70%, Fumin 25%,
Cornalin 5%
Fermentazione e Affinamento:
Barriques per 12 mesi



Maison Anselmet
Rune Brune Lieu-Dit
Mayolet Valle d'Aoste DOC

Tipo: Rosso
Uve: Mayolet 100%
Fermentazione e Affinamento:
Acciaio



Maison Anselmet
La Touche
Rouge

Tipo: Rosso
Uve: Blend
Fermentazione e Affinamento:
Acciaio



Maison Anselmet
Balòs
Limited Edition

Tipo: Rosso
Uve: Appassita su graticci
Fermentazione e Affinamento:



Maison Anselmet
Semel Pater
Pinot Noir Valle d'Aoste DOC

Tipo: **Bianco**
Uve: **Pinot Noir 100%**
Area di produzione: **Saint Pierre, Valle d'Aosta**
Fermentazione e Affinamento: **Macerazione a freddo e Barrique per 18 mesi**



Maison Anselmet
Le Prisonnier
non filtrato

Tipo: **Rosso**
Uve: **Leggermente appassite**
Area di produzione: **Villeneuve, Valle d'Aosta**
Fermentazione e Affinamento: **Barrique per 18 mesi**



Telefono:

06 8543550 – 06 8549217

Email:

info@agenziasalvini.it

Indirizzo:

Via Novara 41/1, Roma

AGENZIA
Salvini
= dal 1966 =
CHAMPAGNE - VINI CLASSICI
DISTILLATI