



Alchimia IGP Calabria Zibibbo Passito 2024

Cantine Benvenuto

Type	Vin doux
Origine	Italie, Calabria
Producteur	Cantine Benvenuto Francavilla Angitola
Classification	IGP
Expansion	En barrique
Contenu	50 cl
Millésime	2024
Phase de dégustation	jusqu'à 5 ans
Température de service	8 - 10°C
Teneur en alcool	15.5 %
Cépages	Zibibbo
Numéro d'article	18115124

Commentaires

Bianco di falco, tire son nom du premier zibibbo IGP calabrais, fruit d'un long et difficile travail de restauration qui a duré 11 ans et s'est concrétisé en 2013, à partir des seuls raisins du quartier Falco situés sur le versant sud-ouest des collines de Francavilla Angitola, sur les pentes des montagnes du parc régional des Serre et face au lac Angitola et à la magnifique côte des Dieux.

Recommandation culinaire

Poissons nobles (par exemple turbot, coquilles Saint-Jacques), homard, volaille aux herbes, raviolis à la courge ou fromage de chèvre affiné. Idéal avec une cuisine raffinée et aromatique aux accents méditerranéens.

Notes de dégustation

Couleur jaune paille limpide avec des reflets dorés, nez intense et explosif avec un éventail aromatique complexe allant des notes de fleur d'oranger, de violette et de sauge à la vanille. En bouche, les sensations minérales et sapides sont magistralement équilibrées par la douceur, l'élégance et la plénitude de la structure. Grande intensité et persistance avec une très longue finale.