

# Alchimia IGP Calabria Zibibbo Passito 2024

Cantine Benvenuto



<b>Tipo</b>	Vino dolce
<b>Origine</b>	Italia, Calabria
<b>Produttore</b>	Cantine Benvenuto Francavilla Angitola
<b>Classificazione</b>	IGP
<b>Maturazione</b>	Limpido di colore giallo paglierino e riflessi dorati, al naso intenso, esplosivo con un ventaglio aromatico complesso che varia da note di zagara, violetta, salvia alla vaniglia. Al palato le sensazioni di mineralità e sapidità sono bilanciate magistralmente dalla morbidezza l'eleganza e la pienezza della struttura. Di grande intensità e persistenza con un finale lunghissimo.
<b>Contenuto</b>	50 cl
<b>Annata</b>	2024
<b>Conservazione</b>	fino a 5 anni
<b>Temperatura di servizio</b>	8 - 10°C
<b>Contenuto alcolico</b>	15.5 %
<b>Vitigni</b>	Zibibbo
<b>Articolo n.</b>	18115124

## Annotazioni

Bianco di falco, prende il nome dal primo zibibbo IGP Calabrese, frutto di un lungo e duro lavoro di recupero durato ben 11 anni e concretizzato nel 2013, dalle sole uve di contrada Falco site sul versante a sud ovest delle colline di Francavilla Angitola, alle pendici dei monti del parco regionale delle Serre e prospicienti il Lago Angitola e la splendida costa degli Dei.

## Abbinamenti

Pesce pregiato (ad es. rombo, capesante), aragosta, pollame alle erbe, ravioli di zucca o formaggio di capra stagionato. Ideale con piatti raffinati e aromatici dal tocco mediterraneo.

## Note di degustazione

---

Limpido di colore giallo paglierino e riflessi dorati, al naso intenso, esplosivo con un ventaglio aromatico complesso che varia da note di zagara, violetta, salvia alla vaniglia. Al palato le sensazioni di mineralità e sapidità sono bilanciate magistralmente dalla morbidezza l'eleganza e la pienezza della struttura. Di grande intensità e persistenza con un finale lunghissimo.