



Bianco di Falco Zibibbo IGP 2022

Cantine Benvenuto

Tipo	Vino bianco
Origine	Italia, Calabria
Produttore	Cantine Benvenuto Francavilla Angitola
Classificazione	IGP
Maturazione	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.
Contenuto	75 cl
Annata	2022
Conservazione	fino a 5 anni
Temperatura di servizio	8 - 10°C
Contenuto alcolico	14 %
Vitigni	Zibibbo
Articolo n.	18115224

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.