



## Bianco di Falco Zibibbo IGP 2022

Cantine Benvenuto

<b>Typ</b>	Weisswein
<b>Herkunft</b>	Italien, Calabria
<b>Produzent</b>	Cantine Benvenuto Francavilla Angitola
<b>Klassifizierung</b>	IGP
<b>Ausbau</b>	Im Barrique
<b>Inhalt</b>	75 cl
<b>Jahrgang</b>	2022
<b>Genussphase</b>	bis 5 Jahre
<b>Ausschanktemperatur</b>	8 - 10°C
<b>Alkoholgehalt</b>	14 %
<b>Traubensorten</b>	Zibibbo
<b>Artikel-Nr</b>	18115224

### Bemerkungen

Bianco di Falco, benannt nach dem ersten Zibibbo IGP Calabrese, Ergebnis einer langen und harten Arbeit, die elf Jahre dauerte und 2013 abgeschlossen wurde, aus Trauben aus dem Weingut Falco, das sich am Südwesthang der Hügel von Francavilla Angitola, an den Hängen des Regionalparks Serre und mit Blick auf den Lago Angitola und die wunderschöne Küste der Götter befindet.

### Passt zu

Edler Fisch (z.B. Steinbutt, Jakobsmuscheln), Hummer, Geflügel mit Kräutern, Kürbisravioli oder gereifter Ziegenkäse. Ideal zu feiner, aromatischer Küche mit mediterranem Touch.

### Degustationsnotizen

Klar, strohgelb mit goldenen Reflexen, intensiv und explosiv in der Nase mit einem komplexen Aromenspektrum, das von Noten von Orangenblüten, Veilchen und Salbei bis hin zu Vanille reicht. Am Gaumen werden die mineralischen und würzigen Noten meisterhaft durch die Weichheit, Eleganz und Fülle der Struktur ausgeglichen. Von grosser Intensität und Persistenz mit einem sehr langen Abgang.