

ZIBBIBO

AZIENDA BENVENUTO

Contrada Ziopa
89815 Francavilla Angitola (Viterbo)
Site internet : zibbibodipizzo.com



Calabre



Dénomination :	BIANCO CALABRIA IGT
Encépagement :	100% Zibbibo
Nombre bouteilles produites :	8.000
Type de plantation :	Guyot, 25 ans
Nature du sol :	Argile
Altitude et exposition :	350 m ouest et sud, terrasses naturelles
Rendement :	40 hectolitres/hectares
Vinification :	Traditionnelle en cuve inox avec levures indigènes, avec macération à froid 24h et décantation 48h
Affinage :	6 mois en cuves inox sur ses lies
Garde :	3 à 5 ans
Dégustation :	Robe jaune paille avec légers reflets verts. Nez très expressif d'arômes typiques muscatées mélangeant les fruits à chairs blanches et un côté floral assez développé. La bouche est surprenant car l'empreinte saline du terroir y est très prononcée et déroute un peu tout en dégageant une sensation de finesse et une complexité remarquable !
Mariage mets-vins :	A l'apéritif, sur des entrées de légumes crus ou marinés, des poissons de roche grillés

VIGNOBLE DE CALABRE



MARE



Calabre



AZIENDA BENVENUTO

Contrada Ziopa
89815 Francavilla Angitola (Viterbo)
Site internet : zibbibodipizzo.com

Dénomination :	BIANCO CALABRIA IGT
Encépagement :	50% Zibbibo 50 % Malvasia
Nombre bouteilles produites :	8.000
Type de plantation :	Guyot, 25 ans
Nature du sol :	Argile
Altitude et exposition :	350 m ouest et sud, terrasses naturelles
Rendement :	50 hectolitres/hectares
Vinification :	Traditionnelle en cuve inox avec levures indigènes
Affinage :	6 mois en cuves inox avec batonnages des lies
Garde :	3 à 5 ans
Dégustation :	Robe assez claire avec reflets brillants, nez délicat et expressif avec notes de fruits exotiques et de fleurs blanches souligné par une tonalité iodée rafraîchissante. En bouche c'est très agréable avec une ampleur présente, un beau gras, une saveur maritime et une sapidité délicieuse, une belle découverte !
Mariage mets-vins :	A l'apéritif, sur des plats de pâtes aux fruits de mer, des poissons grillés

VIGNOBLE DE CALABRE



CIELO



Calabre



AZIENDA BENVENUTO

Contrada Ziopa
89815 Francavilla Angitola (Viterbo)
Site internet : zibbibodipizzo.com

Dénomination :	ROSATO CALABRIA IGT
Encépagement :	100% Calabrese
Nombre bouteilles produites :	5.000
Type de plantation :	Guyot, 20 ans
Nature du sol :	Argile
Altitude et exposition :	350 m ouest et sud, terrasses naturelles
Rendement :	50 hectolitres/hectares
Vinification :	Traditionnelle en cuve inox avec levures indigènes, macération à froid durant 24h
Affinage :	6 mois en cuves inox sur ses propres lies
Garde :	2 à 4 ans
Dégustation :	Robe rose saumon, nez délicat et fruité avec notes de fraises et cassis. En bouche c'est un style frais et vineux à la fois avec une belle trame acidulée, de la gourmandise, une belle minéralité et une finale assez persistante.!
Mariage mets-vins :	A l'apéritif, sur des salades, des pizzas, des pâtes aux fruits de mer, des viandes blanches grillées

VIGNOBLE DE CALABRE



TERRA



Calabre



AZIENDA BENVENUTO

Contrada Ziopa
89815 Francavilla Angitola (Viterbo)
Site internet : zibbibodipizzo.com

Dénomination :	ROSSO CALABRIA IGT
Encépagement :	50% Greco nero 50% Magliocco
Nombre bouteilles produites :	8.000
Type de plantation :	Guyot, 20 ans
Nature du sol :	Argile
Altitude et exposition :	350 m ouest et sud, terrasses naturelles
Rendement :	50 hectolitres/hectares
Vinification :	Traditionnelle en cuve inox avec levures indigènes, 10 jours de contact avec les peaux en barriques jusqu'à déclenchement naturel de la fermentation malolactique
Affinage :	
Garde :	3 à 5 ans
Dégustation :	Robe soutenue avec reflets pourpres, nez complexe et varié avec notes de fruits rouges mûres mais également de cuir voire chocolat. En bouche c'est élégant et assez expressif avec une belle structure mais des tanins fins et assez ronds, finale légèrement boisée.
Mariage mets-vins :	Avec des plats relevés comme des viandes marinées, des pâtes avec sauce épicée, des viandes rouges grillées

VIGNOBLE DE CALABRE

