



HOME

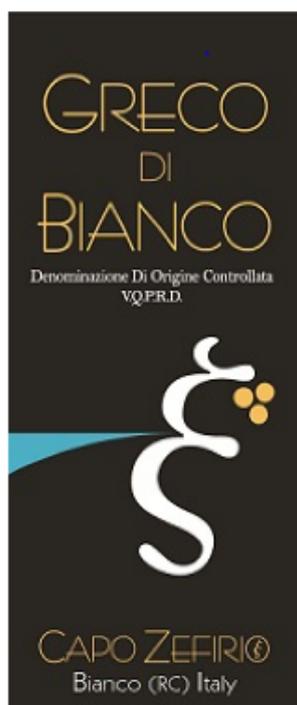
FIRMATO DOCTORWINE

DEGUSTAZIONI

DAI NOSTRI INVIATI

GOURMET

Greco di Bianco 2006



Denominazione Greco di Bianco

Categoria Dolce

Nazione

Regione

La Capo Zefirio nasce dall'idea di tre amici d'infanzia, Francesco Isola, Giuseppe Vottari e Cosimo Canturi, ognuno con la sua competenza, uniti dal comune intento di far rivivere due dei più antichi e rari vini d'Italia: il Greco di Bianco e il Mantonico di Bianco. Da uve greco bianco in purezza, appassite sui graticci per 10 giorni, che dopo la vinificazione sostano 12 mesi in acciaio e 3 in legno, poi in bottiglia.

Grande esperienza sensoriale. Il colore è tra l'ambra e il topazio, lucente. Al naso sprigiona un sofisticato bouquet etereo di frutta candita e frutta secca, fiori d'arancio, caramella d'orzo e un po' di salvia. Leggera sfumatura evolutiva. Continua ad impressionare al palato con un perfetto bilanciamento tra dolcezza e freschezza, per niente stucchevole, corposità e lunghezza da vendere. Ho degustato anche il 2009: un vino che sta crescendo (89/100).



Capo Zefirio

Via Lungoferrovia, 20 , Bianco, 89032, RC

+39 0984 911446

WEB:

Sito web

Email

