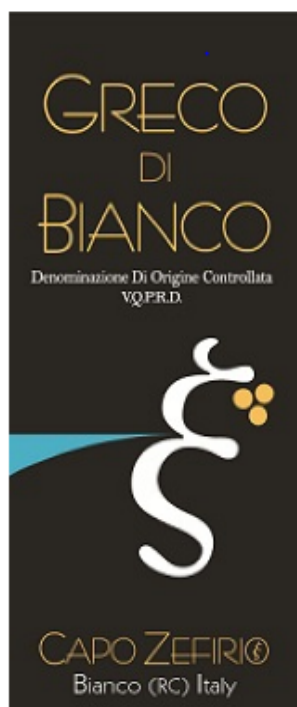



[HOME](#)
[FIRMATO DOCTORWINE](#)
[DEGUSTAZIONI](#)
[DAI NOSTRI INVIATI](#)
[GOURMET](#)

## 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](#)

