



Cantine Benvenuto

vini naturali e artigianali

Giovanni Celeste Benvenuto





L'AZIENDA

Il rispetto per la **tradizione**
e l'amore per la **natura**

L'azienda vinicola Benvenuto nasce per l'intraprendenza di Giovanni Celeste Benvenuto che, trasferendosi dall'Abruzzo in Calabria, a Francavilla Angitola, realizza il suo sogno di creare un'azienda vinicola sfruttando le potenzialità degli appezzamenti di terra appartenuti al nonno paterno. L'impegno costante e il perfezionamento di tecniche agronomiche ed enologiche, hanno consentito alle Cantine Benvenuto di contraddistinguersi per una produzione di qualità che rispetta e reinterpreta le caratteristiche naturali e culturali del territorio.

Giovanni Celeste Benvenuto







CANTINA E VIGNETI

Dalla coltivazione alla vinificazione, le Cantine Benvenuto perseguono un unico grande impegno: la salvaguardia della natura. In un'ottica di valorizzazione del territorio e nel rispetto dei tempi imposti dalla natura, l'azienda concentra le sue cure su vigneti autoctoni e adotta tecniche di coltivazione biologica a cui segue la tradizionale raccolta a mano in cassette, producendo vini dalla forte personalità capaci di portare in bottiglia una traccia del territorio di appartenenza. Lo Zibibbo, il Malvasia, il Greco Nero e il Magliocco sono le specialità di uve che da secoli si esprimono in una terra che decanta sapori forti dal gusto antico.





CANTINE
BENVENUTO

Az. Agr.
Benvenuto Giovanni Celeste

Pignatola (VV) - P.IVA 01596940666

“

Amore, impegno, determinazione e cura maniacale sono gli elementi distintivi del lavoro nelle Cantine Benvenuto che, in un contesto volutamente familiare, sanno sapientemente integrare le tecniche enologiche tradizionali alle più moderne e innovative tecnologie internazionali.

”





PASSIONE, IMPEGNO, TUTELA DEL TERRITORIO

La passione per una cultura vinicola basata sulla tradizione rappresenta il motore trainante delle Cantine Benvenuto. Consapevole del microclima unico che caratterizza questo lembo di terra, l'azienda vinicola è interamente dedicata a portare avanti, oggi come ieri, una coltivazione improntata sul rispetto e sulla salvaguardia di un territorio vocato alla viticoltura sin dal 2000 A.C. quando i Fenici vi introdussero per la prima volta la vitis vinifera. I vini che scaturiscono da questo binomio di uomo e natura sono vini di alta qualità, capaci di condurre verso il viaggio del gusto più genuino e autentico.





PRESIDIO SLOW FOOD

Le Cantine Benvenuto sono inserite all'interno del Presidio Slow Food "Zibibbo di Pizzo", avente lo scopo di sostenere piccole produzioni tradizionali, improntate alla rinascita della tradizione popolare centenaria della vinificazione dello Zibibbo e al recupero di questo pregiatissimo vigneto, destinato altrimenti all'estinzione.

Il vino "Mare" è ottenuto dalle pregiate uve oggetto del Presidio, mentre i vini "Benvenuto", "Benvenuto Orange" ed "Alchimia" prodotti dalle Cantine Benvenuto, sono attualmente Presidio Slow Food.



*
Cantine
Benvenuto

I VINI





CELESTE / Vino Rosato IGP

Uve: Calabrese in purezza, le uve vengono coltivate nel territorio di Francavilla Angitola ad un'altitudine di 350 m s.l.m. su terrazze naturali con forma di allevamento a cordone speronato, produzione per ha 50 q.li in regime di biologico.

Età vigneto: 22 anni.

Vendemmia: terza decade di settembre. Le uve vengono vendemmiate a mano nelle ore più fresche della giornata in piccole casse.

Vinificazione: dopo un'attenta selezione le uve affrontano la diraspatura, macerazione a freddo per 24 ore poi svinatura e fermentazione a temperatura controllata. Affinamento sulle fecce nobili per 6 mesi.

Caratteristiche organolettiche: grado alcolico 14% vol. Rosa cerasuolo al naso esprime piacevoli e fresche note di fragola e ribes. Al palato è fresco rotondo ed equilibrato dotato di una buona acidità in partenza e da un finale più morbido di decisa persistenza.



MARE / Vino Bianco IGP

Uve: Zibibbo, Malvasia. Le uve vengono coltivate nel territorio di Francavilla Angitola ad un'altitudine di 350 m s.l.m. su terrazze naturali con forma di allevamento a cordone speronato, produzione per ha 45 q in regime di biologico.

Età vigneto: 22 anni.

Vendemmia: tra la seconda e la terza decade di settembre. Le uve vengono vendemmiate a mano nelle ore più fresche della giornata in piccole casse.

Vinificazione: le uve, dopo una pressatura soffice, vengono vinificate in vasi vinari d'acciaio termo-controllati ad una temperatura di circa 15°C. A fine fermentazione, segue un primo travaso per eliminare le fecce grossolane e la maturazione prosegue in vasi vinari d'acciaio termocontrollati su fecce fini, con successivo affinamento in bottiglia.

Caratteristiche organolettiche: grado alcolico 14% vol. Dal colore giallo paglierino con leggeri riflessi verdolini. Al naso intenso con tipiche note di frutta esotica e sentori floreali; al palato armonico, delicato, ed elegante dotato di ottima sapidità e freschezza, tanto da renderlo di facile beva.



TERRA / Vino Rosso IGP

Uve: Magliocco, Greco Nero. Le uve vengono coltivate nel territorio di Francavilla Angitola ad una altitudine di 350ms.l.m. su terrazze naturali con forma di allevamento a cordone speronato, produzione per ha 60 q in regime di biologico.

Età vigneto: 20 anni.

Vendemmia: tra la prima e la seconda decade di ottobre. Le uve vengono vendemmiate a mano nelle ore più fresche della giornata in piccole casse.

Vinificazione: dopo la selezione le uve affrontano una lunga macerazione di almeno 10 giorni a contatto con le bucce, in seguito bâtonnage ed affinamento su fecce fini. Sosta ed affinamento in barrique di rovere francese fino alla naturale fermentazione malolattica.

Caratteristiche organolettiche: grado alcolico 14% vol. Rosa cerasuolo al naso esprime piacevoli e fresche note di fragola e ribes. Al palato è fresco rotondo ed equilibrato dotato di una buona acidità in partenza e da un finale più morbido di decisa persistenza.



Passito ALCHIMIA / Zibibbo 100% IGP Calabria

Resa media per ettaro: 50 q

Altimetria del vigneto: 290 m s.l.m. in Contrada Falco Francavilla Angitola (VV).

Tipo di terreno: granitico e sabbioso.

Sistema di allevamento: cordone speronato.

Raccolta manuale: terza decade di settembre, primo appassimento su pianta e secondo appassimento in essiccatoio naturale.

Vinificazione: dopo la pressatura soffice, sedimentazione del mosto e fermentazione a temperatura controllata in acciaio, maturazione su fecce nobili.

Colore: giallo con riflessi dorati.

Naso: intenso con sentori di fichi secchi, miele, datteri, mirto con lieve nota agrumata. Gusto: caldo e persistente.

Grado alcolico: 14,5% vol.

Abbinamenti gastronomici: dolci della tradizione calabrese, cantucci, crostate di frutta, formaggi a pasta dura.

Temperatura di servizio: 12-14°C.



BENVENUTO / Zibibbo IGP

Uve: Zibibbo in purezza, le uve vengono coltivate nel territorio di Francavilla Angitola ad un'altitudine di 350 m s.l.m. su terrazze naturali con forma di allevamento a cordone speronato, produzione per ha 40 q in regime di biologico su terreno ricco di minerali.

Età vigneto: 25 anni.

Vendemmia: tra la seconda e la terza decade di settembre. Le uve vengono selezionate e vendemmiate a mano nelle ore più fresche della giornata in piccole casse.

Vinificazione: dopo una rigorosa selezione manuale dei grappoli, l'uva viene diraspata e delicatamente pigiata per avviare una macerazione a freddo per circa 24 ore. In seguito alla pressatura soffice, il mosto, a bassa temperatura, resta a decantare per 48 h. La parte limpida si avvia alla fermentazione in vasche di acciaio da 50 hl a temperatura controllata ad opera di lieviti indigeni. Fermentazione alcolica svolta sempre a temperatura controllata permettendo poi un affinamento sulle fecce fini. Affinamento in bottiglia.

Caratteristiche organolettiche: grado alcolico 13,5% vol. di colore giallo paglierino con riflessi verdolini. Al naso, intenso e complesso, aromatico, spiccate note minerali, note finissime di agrumi e fiori. Al gusto, sensazioni di freschezza, ricchezza di eleganza e grande intensità degli aromi, con un lungo finale.



BENVENUTO ORANGE / Zibibbo IGP

Vino: Zibibbo

Grado alcolico: 13,5% Vol.

Numero di bottiglie prodotte: 500 bottiglie da 750 ml

Tipo di suolo: Di matrice granitica ricco in ferro minerali e scheletro

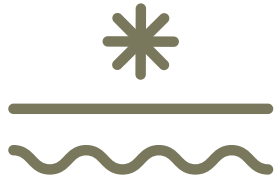
Vitigno: Zibibbo 100% presidio slow food

Tipo di impianto: Cordone speronato

Vinificazione: Fermentazione spontanea ad opera dei lieviti indigeni presenti nelle bucce. La macerazione/fermentazione si protrae per oltre 40 giorni. In questa fase le bucce cedono lentamente al vino il colore e gli aromi propri dello Zibibbo, durante la quale come una vinificazione in rosso si procede ai rimontaggi. Durante la lavorazione non si effettua alcuna correzione o aggiunta di additivi, si procede a lasciare il serbatoio scolmo nella fase ossidativa.

Abbinamenti: Il Benvenuto Orange è un vino da tutto pasto, e da aperitivo accompagna benissimo aperitivi a base di crostacei e tutti i piatti a base di pesce.

Temperatura di servizio: 12-14 C°





Azienda Agricola Biologica Benvenuto Giovanni Celeste
Via dello Zibibbo, snc
89815 - Francavilla Angitola (VV) - Italy
+39 331 729 2517
cantinebenvenuto@gmail.com

www.cantinebenvenuto.it