ACQUISTATO IL .....

"Ben Ryé" Passito di Pantelleria DOC 2023 2023

Elegantissimo Passito di Pantelleria DOC



La Vigna

Terreno Orografia: complessa, tipicamente vulcanica, con terreni coltivati prevalentemente su terrazzamenti. Suoli: sabbiosi di origine lavica a reazione sub-acida o neutra, profondi e fertili, ben dotati in minerali

Esposizione Sud Ovest

Allevamento Le viti sono coltivate, all'interno di conche, ad alberello pantesco basso. La vite ad alberello di Pantelleria è stata iscritta nella Lista del Patrimonio dell'Umanità UNESCO in quanto pratica "creativa e sostenibile"

Densità imp. 2500

Il Vino

Tipologia Vino bianco fermo

Provenienza Sicilia

Uve Zibibbo

Gradazione 14.5% vol

Temp. Servizio 16 gradi

Quando Berlo da invecchiamento

Abbinamento Fine pasto

Vinificazione Alla ricezione in cantina, ulteriore selezione delle uve sul tavolo vibrante prima della pressatura soffice. Fermentazione in acciaio a temperatura controllata, al mosto in fermentazione si aggiunge - a più riprese - l'uva passa sgrappolata a mano e selezionata. Durante la macerazione l'uva passa rilascia il suo straordinario patrimonio di dolcezza, freschezza e personalissima aromaticità. Il processo di vinificazione (fermentazione e macerazione) dura oltre un mese. Affinamento: in

vasca per 8 mesi e almeno 12 mesi in bottiglia prima di essere commercializzato

Sensazioni

Ben Ryé ha un colore dorato con luminosi riflessi ambrati. Dal bouquet molto intenso in cui spiccano le note legate all’uva passa: albicocca e scorze d’arancia candita. Presenta anche delicati sentori di macchia mediterranea. Al palato offre la sua proverbiale e straordinaria freschezza che bilancia la dolcezza. Al tipico gusto dello Zibibbo appassito, si aggiungono innumerevoli altre sensazioni fruttate, di erbe aromatiche e miele. La sua complessità è arricchita da note minerali e da una lunghissima persistenza

A volte basta la parola: Ben Ryé. Chiunque abbia un minimo di attenzione verso il vino italiano, sa che questo è il nome del vino dolce, siciliano, tra i più apprezzati nel mondo. E' un elegantissimo Passito di Pantelleria DOC, proposto dalla cantina Donnafugata. Nasce da una accurata lavorazione delle uve di Zibibbo appassite sotto al sole dell'isola, e poi fermentate in acciaio a temperatura controllata. Al mosto in fermentazione, prodotto da uve fresche, viene aggiunta, a più riprese, l'uva passa sgrappolata a mano e selezionata. Durante la macerazione, l'uva passa rilascia il suo straordinario patrimonio di dolcezza, freschezza e personalissima aromaticità. Segue una fase di affinamento in vasca per circa 8 mesi e di almeno altri 12 mesi in bottiglia, prima di essere commercializzato. Ben Ryé ha un colore dorato, con luminosi riflessi ambrati. Bouquet molto intenso, spiccano le note di uva passa, albicocca e scorze d'arancia candita. E' facile distinguere, poi, i delicati sentori di macchia mediterranea. In bocca rivela una proverbiale e straordinaria freschezza che bilancia perfettamente la notevole dolcezza. Anche qui si ritrovano le medesime piacevoli sensazioni di uva Zibibbo appassita, sensazioni fruttate, di erbe aromatiche e miele. Ottimo se abbinato a piatti piccanti e dolci, sa accompagnare con soddisfazione anatra caramellata, formaggi erborinati e foie gras. Ma è nato per esaltare i buoni dolci siciliani o per accompagnare i più riflessivi in lunghe e piacevoli serate di meditazione.

Ci sono aziende di cui ogni buon appassionato pensa di sapere tutto. Semplicemente perché rappresentano il mondo del vino italiano da sempre. Tra queste, è fuor di dubbio, un posto particolare è occupato da Donnafugata. Azienda vinicola che per molti è sinonimo di Sicilia e di vino di qualità. Storico marchio di proprietà della famiglia Rallo, Donnafugata produce vini in diversi aree della Sicilia. Da Est a Ovest, da Trapani all'Etna, non c'è zona vocata per la produzione di vino in Sicilia dove Donnafugata non possieda un vigneto. Quello che in pochi sanno, però, è che il nome Donnafugata è dovuto alla figura di Gabriella Rallo, moglie del fondatore e madre dei due intraprendenti attuali responsabili dell'azienda. Gabriella Anca Rallo, donna coraggiosa e propensa all'innovazione, è stata pioniera della viticoltura di qualità in Sicilia. E' lei la vera "donnafugata" (donna in fuga) che abbandona il suo lavoro di insegnante per occuparsi a tempo pieno dei vigneti di Contessa Entellina. Una delle prime donne in Sicilia a produrre vino, in un settore tipicamente dominato da uomini. Una vera pioniera della viticoltura di qualità al femminile. Non ci resta, dunque, che dire grazie a Gabriella. Per essere stata così coraggiosa e di aver ispirato tutto questo. Salute!

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821