



ACQUISTATO IL .....

"Ben Ryé" Passito di Pantelleria DOC 2019

2019

## Elegantissimo Passito di Pantelleria DOC



*Svinando*

Passito di Pantelleria è un vino dolce e ricco di profumi. Il suo colore è dorato con riflessi giallo-oro. Il bouquet è intenso e composto da note di miele, di frutta secca e di cannella. Il gusto è avvolgente, con un finale che si chiude su note di mandorla e scorza d'arancia. È un vino che si beve giovane, ma può anche essere conservato per decenni.

Tenuta Ciccarelli è un progetto che nasce nel rispetto dell'ambiente e della natura. L'obiettivo è quello di salvaguardare il patrimonio genetico viticolo siciliano. Il vino di Tenuta Ciccarelli è un vino di grande qualità, con profumi complessi come i vini antichi. È un vino che si beve giovane, ma può anche essere conservato per decenni. È un vino che si beve giovane, ma può anche essere conservato per decenni.

### 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

14.30% 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 possiede 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