



BEN RYE PASSITO DI PANTELLERIA DOC DONNAFUGATA

DENOMINAZIONE: PASSITO DI PANTELLERIA DOC

PROVENIENZA: ISOLA DI PANTELLERIA (SICILIA)

COLORE: GIALLO AMBRATO LUCENTE

GRADAZIONE ALCOLICA: 14,50% VOL.

VITIGNI PRINCIPALI: ZIBIBBO (MOSCATO
D'ALESSANDRIA)

VINIFICAZIONE: VINIFICAZIONE IN ACCIAIO A
TEMPERATURA CONTROLLATA, AGGIUNTA AL MOSTO
DI UVA PASSA SGRAPPOLATA E SELEZIONATA. IL
PROCESSO DI VINIFICAZIONE DURA UN MESE, SEGUE
AFFINAMENTO MINIMO IN VASCA PER 8 MESI E 12 MESI
IN BOTTIGLIA

PROFUMO: Dopo le prime intense note di albicocca e pesca,
i profumi si rincorrono tra meandri di sensazioni dolci di fichi
secchi e miele, erbe aromatiche, note minerali.

SAPORE: Al gusto impressiona per la notevole complessità
data dall'avvenuta fusione tra dolcezza, sapidità e
morbidezza

ABBINAMENTI CONSIGLIATI: Con formaggi erborinati o
stagionati, fegato grasso, dolci a base di ricotta, frutta secca
e pasta di mandorle. Con il cioccolato, da provare con il
gianduia o con i "DeBondt Rye", le praline al Ben Rye create
da Paul De Bondt.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 14°C

ALLERGENI: SOLFITI E DERIVATI DI UOVA E LATTE