



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