

Donnafugata Ben Ryé Passito Di Pantelleria DOC 14,5% 0,375L



PÄRITOLU

Itaalia, Sitsiilia

TOOTJA

TENUTA DI DONNAFUGATA S.r.l. Società Agricola

Marjakasvatavatest Rallo perekonna juured ulatuvad 19. sajandisse, samas kaasaegne Donnafugata veinimaja rajas Contessa Entellina linnakeses 1983. aastal Giacomo Rallo koos oma naise Gabriellaga, tuginedes perekonna neljanda põlvkonna veinivalmistamise kogemusele. Veinimaja nimetus tähendab tõlkes „põgenenud naine“ ja inspireeritud kuninganna Maria Carolina Bourboni legendist, kes põgenes Napoleoni vägede eest ning leidis pelgupaiga Sitsiilia edelaosas. Seda teemat käsitles romaanis „Leopard“ (*Il Gattopardo*) aadlikust Sitsiilia kirjanik Giuseppe Tomasi di Lampedusa. Tänapäeval juhivad ettevõtet koos 410ha laiuvate marjaistandustega Giacomo ja Gabriella lapsed – José ja Antonio Rallo.

VIINAMARJAD

Zibibbo / Muscat de Alexandria

Vahemere piirkonnas laialt levinud heleda kestaga marjasort, mida kasutatakse eelkõige magusate valgete ja vahuveinide valmistamisel

VEIN

Täidlane ja magus valge vein

Välimus intensiivne kuldkollane

Aroom on intensiivne ja floraalselt puuviljane. Tunda magusaid karamellistunud tsitrusvilju, kuivatatud troopilisi puuvilju, kuivatatud aprikoose, apelsinimarmelaadi koos kärjemee ja kuivatatud apelsinikoortega.

Maitse on magus ja täidlane, heas tasakaalus, peegeldades aroominüansse. Tunda üleküpsenud troopilisi puuvilju, röstitud kreeka pähkleid koos kuivatatud aprikooside, ahjuõunte ja kärjemee. Järelmaitse on pikk, tsitruseliselt magus ja mesine.

Osaliselt viinapuudel rosinatega kuivanud viinamarjad on valikuliselt korjatud vanadelt viinapuudelt vulkaanilise pinnasega Pantelleria saare istandustest. Kuivatatud marjad pressitakse õrnalt ja rosinatega pressitud ülimagus mahl lisatakse värsketele mahlale. Vein kääratakse roostevabast terasest vaadides, areneb 4 kuud pärmisademel ja küpseb 10 kuud pudelis. Veini nimi „Ben Ryé“ on araabiakeelne väljend ja tähendab „tuule poega“, viidates rannikutuulele, mis puhub üle Pantelleria saare marjaistanduste.

VEINI SOOVITUS

Karamellised puuviljadest ja pähklitest magustoidud, datlid, foie gras, tugevamaitseelised hallitusjuustud.

SERVEERIMISTEMPERatuur

Jahutatult, 6 – 8°C, väiksemast sihvaka kujuga Bordeaux-tüüpi veiniklaasist, arengupotentsiaal veinikeldris kuni 20 aastat arvestades viinamarjade korjekaastat.

ALKOHOLISISALDUS

14,5 %

MAHT

0.375L / kastis 12

0.375L

8000852100325

