

Donnafugata Ben Ryé

Catégorie de produit	Desserts
Cépage	Zibibbo (Muscat)
Appellation	Moscato Passito di Pantelleria
Producteur	Donnafugata
Pays	Italie
Région	Sicile
Format	375 ml
Degré d'alcool	14,5 %
Température de service	14 °C
Disponible	Québec, Colombie-britannique, Alberta, Nouveau-Brunswick
Statut SAQ	Spécialité par lot

 CAMPAGNE FINANCÉE CONFORMÉMENT AU REG.EU 1308/2013
CAMPAIGN FINANCED ACCORDING TO EU REG. 1308/2013

Vinification et vieillissement

La vendange est faite à la main avec une sélection soignée des raisins sur vignes. Une deuxième sélection des raisins est réalisée sur une table vibrante avant d'être légèrement pressés. La fermentation s'effectue dans des cuves d'acier inoxydable à température contrôlée ; les raisins séchés – ajoutés au moût frais de plusieurs lots – sont égrappés et sélectionnés manuellement. Durant la macération, les raisins séchés libèrent leur riche et extraordinaire douceur, et leur fraîcheur. La maturation dans des cuves d'acier inoxydable s'effectue sur une durée de 7 mois, suivie d'au moins 12 mois en bouteille.

Caractéristiques

Ben Ryé surprend par sa fraîcheur, sa complexité, son bouquet aromatique intense et bien équilibré, et sa vivacité. Un Passito di Pantelleria captivant, parmi les vins doux italiens les plus appréciés au monde.

Accords mets et vins

Idéal avec du canard caramélisé, du foie gras ou des fromages bleus.

Autres informations

Collection Icône : vin d'une personnalité unique, emblème d'excellence pour les vignobles.

Codes produits

Québec : 11301482, Colombie-britannique : 103036, Alberta : 720773, Nouveau-Brunswick : 8000852100325

