

Tenuta
Pantelleria

Grappa Ben Ryé

Grappa maturata
in piccoli carati di rovere

NOME

Grappa Ben Ryé.

TIPOLOGIA

Grappa maturata in piccoli carati di rovere.

GRADAZIONE ALCOLICA

42% vol.

VINACCE

Da uve Zibibbo utilizzate per la produzione del *Ben Ryé* sull'isola di Pantelleria.

DISTILLAZIONE

Le vinacce di Zibibbo sono state distillate in alambicco discontinuo a bagno-maria.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Dopo un lungo affinamento in piccoli carati, si presenta di colore oro antico e di estrema limpidezza; all'assaggio risulta di una dolcezza pronunciata non eccessiva. La prima percezione olfattiva è la nota caratteristica agrumata e poi il complesso aromatico si apre in mille sfaccettature di frutta fresca e candita (cedro, pesca, albicocca e frutta esotica) che si fonde con un delicato profumo di vaniglia.

ABBINAMENTI

Si accompagna con piacevolezza a frutta e pasticceria secca; a piccolissimi sorsi, da provare con formaggi stagionati e piccanti.

COME SERVIRLA

In piccoli tulipani che si aprono sull'orlo. Da servire a 12-16°C.

