

Tenuta
Pantelleria

Grappa Ben Ryé

Grappa maturata in piccoli carati di rovere

Biancolilla 2022 è un olio monocultivar di Pantelleria di straordinaria eleganza, caratterizzato da un bouquet leggermente fruttato, con sentori di pomodoro costoluto, erbe aromatiche, rosmarino e timo. Un olio versatile che eccelle sul pesce, sulle insalate e in genere nelle preparazioni delicate come una maionese gourmet.



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.

DESCRIZIONE
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.