



## **BAGLIO DI PIANETTO**



L'azienda Baglio di Pianetto sa bene che la qualità di un buon vino è determinata innanzitutto dalla cura delle vigne, dei grappoli d'uva e della vendemmia. Per quanto riguarda i passiti, l'azienda vinifica il Moscato di Noto senza aggiunta di zuccheri: la dolcezza del vino è infatti il risultato della tecnica di vendemmia. Il Ra'is Moscato di Noto è perfetto per accompagnare gli scampi in tempura, il formaggio, i dolci e la pasticceria. In base al tipo di vendemmia, il Ra'is può avere un tasso alcolico tra 13 e 15°. Questo vino si ottiene in parte da uve raccolte con la tecnica della vendemmia tardiva e in parte da uve appassite su graticci.

## **CANTINE MONFORT/LA CANTINA ITALIANA (B)**



Cantine Monfort è stata fondata nel 1945 da Giovanni Simoni, nonno di Lorenzo Simoni, l'attuale proprietario, e si trova a Lavis, un grazioso paesino a Nord di Trento. Le cantine sono ospitate in uno degli angoli più suggestivi del centro storico: il palazzo Monfort, un tempo residenza dei Conti de Melchiori. Qui, i vini sono prodotti in base a un'esperienza pluriennale e sotto l'attento controllo di esperti enologi. Le uve provengono dai vigneti della Val di Cembra e dalle colline che circondano Lavis e Trento, nonché dai vigneti di Mezzocorona, Iseria e Volano che godono di una posizione ottimale e soleggiata. Tra i vini eccellenti di questa azienda ne abbiamo selezionati due che si accompagnano perfettamente ai dessert. Il primo è il Monfort Giallo I. G. T. , Vigneti Delle Dolomiti, ottenuto al 100% da uve Moscato Giallo secondo il principio della vendemmia tardiva. Di colore giallo paglierino con sentori di rose e noce moscata, grazie al suo sapore morbido e pieno è l'ideale per accompagnare dessert come le sfogliatine alla frutta, ma anche pâté di carni bianche. Anche il Monfort Rosa I. G. T. , Vigneti Delle Dolomiti è perfetto in abbinamento ai dessert grazie al suo gusto morbido e rotondo.

## **CANTINE SPADAFORA SRL**



Cantine Spadafora SRL produce un ottimo passito che si contraddistingue per l'eleganza e il raffinato bouquet: si tratta del Solarys, un vino da dessert eccezionale ottenuto da uve Malvasia e Greco, dolce, ma mai eccessivo. La caratteristica dolcezza di questo vino (e degli altri passiti) è data dall'appassimento degli acini, che, disidratandosi, trattengono più zuccheri. Prodotto seguendo il principio della vendemmia tardiva, il Solarys viene generalmente servito quale accompagnamento di dolci o altri dessert, ma sempre più persone amano degustarlo in abbinamento a un buon formaggio saporito.

## **CANTINE RALLO SPA**



Cantine Rallo SPA presenta il Passito di Pantelleria DOP, un vino da dessert di straordinaria eleganza, data certamente dall'equilibrio tra il grado di acidità e la dolcezza, ma in particolar modo dall'inconfondibile qualità del Moscato d'Alessandria (o Zibibbo) da cui si ottiene. Durante il processo di fermentazione viene aggiunta uva passa per poter estrarre più zuccheri, ma il passito, dolce di natura, non viene addizionato con alcol durante il processo di fermentazione. Da degustare con dolci alla frutta, biscotti e dolci, specialità siciliane tradizionali e ottimi formaggi italiani. Il contenuto alcolico è di 14°.

## **CHÂTEAU FEUILLET**

### **JALINE vino di uve stramature**

Il vigneto ha una estensione di 2.500 mq., su unico appezzamento, ad una altitudine di 800mt. slm. Le uve vengono raccolte in abbondante maturazione verso la prima settimana di ottobre, messe in piccole cassette di plastica sovrapposte all'interno di un apposito locale deumidificato e mantenuto ad una temperatura costante per circa 60/70 giorni per portare a termine la stramaturazione dell'uva (circa 400/420 g/l di zucchero).



Si passa alla spremitura ed a una rapida macerazione di circa 24/36 ore a bassa temperatura, il tutto viene torchiato e si dà inizio ad una lenta fermentazione in vasca di acciaio (circa 25/30 giorni). Finita la fermentazione il vino viene messo a maturare per circa cinque mesi. In estate il vino viene filtrato e messo in bottiglia, verso i primi di ottobre viene messo in vendita.

**L'azienda Château Feuillet, cerca Importatori per il Belgio.**



In seguito alla pigiatura, il vino viene fatto maturare per 5 mesi in vasche di cemento vetrificato, 8 mesi in carati di rovere e almeno 6 mesi in bottiglia. È un vino perfetto in abbinamento ai dessert, ma anche con il fegato d'oca oppure come aperitivo e con i formaggi. Dalla stessa uva si ottiene anche il Pantelleria DOC di Florio, un passito liquoroso con una gradazione di 15,5° servito come vino da dessert, da meditazione o aperitivo. Infine, la Malvasia delle Lipari DOC (Florio) si ottiene da uve Malvasia di Lipari e Corinto Nero. Anche questo vino viene raccomandato come aperitivo o vino da dessert, ma soprattutto in abbinamento a formaggi erborinati e fegato d'oca.

### CONSORZIO TUTELA VINI SOAVE E RECIOTO DI SOAVE



Nei migliori vini da dessert, che spesso presentano una nota di miele, gli zuccheri e gli acidi raggiungono un equilibrio perfetto, ma in questo caso i sapori fruttati dell'uva prevalgono sugli aromi di rovere della botte stessa. Per la produzione del Recioto di Soave DOCG vengono selezionati i grappoli migliori di uva Garganega, che, lasciati essiccare su graticcio, vengono controllati per 4-6 mesi e puliti regolarmente. Dopo la pigiatura segue una fermentazione lenta: il vino sarà infatti pronto per essere commercializzato solo dopo 2 anni. Raffinato, lievemente complesso, dal colore giallo brillante e con sentori di miele d'acacia, il Recioto di Soave è il vino da dessert o "da meditazione" per eccellenza. Si degusta tradizionalmente con biscotti o dolci, ma si sposa perfettamente anche con formaggi saporiti, fegato d'oca e pâté.

### DONNAFUGATA



Donnafugata presenta il suo Passito di Pantelleria "Ben Ryè", un vino di grande personalità dal colore ambrato intenso che garantisce una straordinaria esperienza al naso e al palato. Le uve Moscato d'Alessandria (Zibibbo) impiegate per la vinificazione provengono da 11 diverse contrade dell'isola di Pantelleria e hanno dunque differenti tempi di maturazione che conferiscono al vino un'incredibile armonia di sapori. Dopo la vendemmia, gli acini vengono fatti essiccare al sole e al vento per 20/30 giorni in modo da aumentare il contenuto zuccherino. Si consiglia di degustare il Passito di Pantelleria "Ben Ryè" di Donnafugata a temperatura ambiente con formaggi erborinati o stagionati e soprattutto con i dessert.

### DRINKS & FOOD BELGIUM/MAMPAEY WINES



Il Dulcis è un eccellente vino da dessert che troviamo da Mampaey Wines. Questo vino, pensato per chiudere il pasto, viene sottoposto a un lungo processo di maturazione ed è estremamente leggero. Si tratta di un vino liquoroso ottenuto da una varietà selezionata di uve bianche tradizionali, prima invecchiato per 24 mesi in botti di rovere (che gli conferiscono un enorme prestigio), poi lasciato riposare in bottiglia ancora per molti mesi.

Il sapore del Dulcis richiama sentori di fiori d'arancio con una nota delicata di mandorle e frutta candita. Questo vino è raccomandato soprattutto quale accompagnamento di dolci e pasticceria. In base al gusto personale può essere servito a temperatura ambiente o freddo.

### DUCA DI SALAPARUTA SPA

Duca di Salaparuta SPA presenta tre ottimi vini da degustare al momento del dessert. Il Passito di Pantelleria DOC di Florio è ottenuto da uve Moscato di Alessandria, denominate anche Zibibbo. Dopo la vendemmia, gli acini vengono lasciati essiccare al sole per 20 giorni.

### INNAMORATO DEL VINO



La qualità di un buon passito dipende soprattutto dal tipo di uve utilizzate e dall'attenzione riposta dall'enologo. Un adeguato trattamento dei grappoli è infatti estremamente importante: in particolare, la raccolta a mano e la selezione delle uve determinano un prodotto finale di qualità superiore. Imprescindibile è la cura dedicata all'appassimento, processo che fa sì che i grappoli si asciughino e "avvizziscano" naturalmente, in modo che la percentuale di umidità diminuisca e aumenti la concentrazione di zuccheri.

In precedenza, le uve venivano lasciate appassire su graticci, mentre ora si utilizzano soprattutto speciali cassette in plastica conservate in luoghi ben ventilati per un periodo che può raggiungere i 160 giorni. Una volta che quest'uva, che somiglia ormai quasi a uva sultanina, è pronta e soddisfa le esigenze dell'enologo, viene pressata e vinificata con attenzione rigorosa. Il vino ottenuto è poi lasciato maturare in botti di rovere per ottenere un passito a regola d'arte. Ne offriamo anche una variante rossa, il fantastico Recioto della Valpolicella, preparato come il passito nel pieno rispetto della tradizione dei vini eccellenti della Valpolicella, come l'Amarone.

Ideale per accompagnare dessert, dolci da forno, cioccolata, formaggi erborinati e foie gras. Contenuto alcolico: 13-14%

I passiti nel nostro assortimento: Villabella Fiordilej Passito del Veneto IGT (40% Sauvignon, 30% Garganega, 30% Incrocio Manzoni) Tenuta Olim Bauda (Piemonte) Moscato Passito DOC San Giovanni (100% Moscato)

Il Recioto nel nostro assortimento: San Cassiano Recioto della Valpolicella (40% Corvina, 40% Corvina Grossa, 10% Molinara, 10% Rondinella)

### ITALDELI



ItalDeli offre un eccellente passito da servire sia a fine pasto sia come aperitivo. Il Passito di Pantelleria Duca di Castelmonte della rinomata cantina Carlo Pellegrino (Marsala) è un delizioso passito ottenuto da uve Moscato o Zibibbo dei vigneti di proprietà sull'isola di Pantelleria. Il vino ha la gradazione alcolica elevata (15°) caratteristica dei passiti (tipici vini da dessert), un sapore dolce intensamente fruttato e un delizioso colore ambrato.