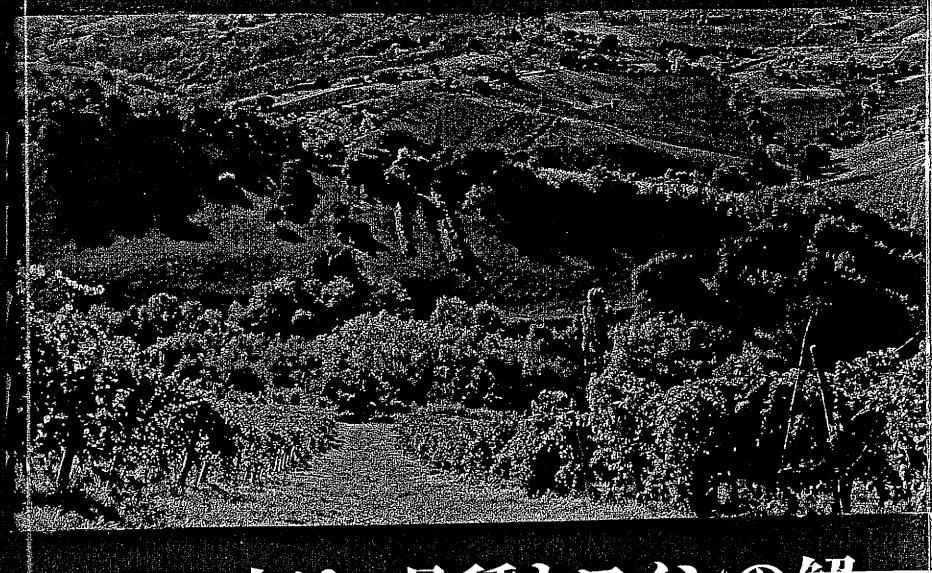


20/05/2007

主要100品種ガイド

# 土着品種で知る イタリアワイン

i Cento Vitigni Autoctoni Italiani



## Passito di Pantelleria "BEN RYÉ"

### パッシート・ディ・パンテッレリア "ベン・リエ"

Donnafugata／ドンナフガータ  
シチリア州

輝く明るい黄金色。エッジは厚め。オレンジの皮の砂糖漬、サフランの花、生アーモンドなどの潤った香り。心地よい酸が適度に残り、重くなりがちなこの地の甘口とは違い、軽やかさを備えている。ミッドからはナッツ系の戻り香が現れ、すっきりと長い余韻へと続く。



畑はミネラルを多く含む火山性土壤。植栽密度2500本/ha。収量40q/ha。アルベレッロ仕立て。収穫は2度に別けて行なわれ、1回目のブドウは3~4週間陰干しされ、2回目の収穫のブドウとともに発酵される。4ヶ月間瓶熟。エキス分は43g/l。