

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壌。植栽密度2500本/ha。収量40q/ha。アルベレッコ仕立て。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カ月間瓶熟。エキス分は43g/l。