



Terroir

País: Itália

Região: Sicília

Uva: Nerello Mascalese e Nocera

Elaboração

Tipo: Rosé

Teor Alcoólico: 12%

Amadurecimento: Sem estágio em carvalho, o vinho estagia em tanques de aço inoxidável entre 3 e 6 meses.

Por Murilo

Visual: rosa claro salmão alaranjado, brilhante

Gustativo: Médio corpo, com excelente frescor e ótima acidez, seu final de boca é elegante e longo, destacando-se por morangos e cerejas frescas.

Olfativo: Frutas vermelhas frescas, como cereja, groselha, framboesa e morangos, pitanga, romã combinado com notas florais, como rosas, além de toques minerais.

Harmonização: Carnes brancas grelhadas, como aves e pescados acompanhados de molhos leves, frutos do mar, crustáceos, além de entradas leves e queijos leves.

Serviço

Temperatura de Serviço: 6/8°C

Estimativa de Guarda: Pronto para beber

Produtor

Considerada uma das vinícolas mais importantes da região, a Donnafugata contribuiu para construir a nova imagem dos vinhos sicilianos. Mantendo o foco em qualidade, a Família Rallo responde por vinhos de notável qualidade, que se destacam entre as críticas especializadas. É o caso do Passito di Pantelleria "Ben Ryé", eleito o melhor vinho de sobremesa tanto pela Wine Enthusiast, quanto pelo guia Gambero Rosso, o mais importante da Itália.