

PASSITO DI NOTO

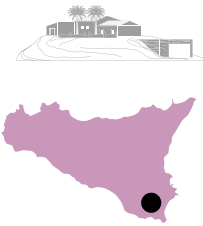
D.O.C. NOTO

Rebsorten 100% Moscato Bianco

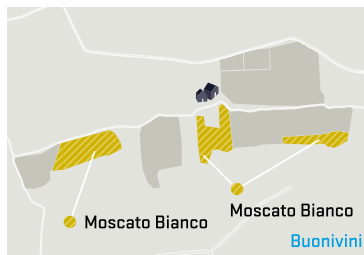
Anbaugebiet Noto (Siracusa)

Weingarten Buonivini

Kellerei Buonivini



Der Passito Planeta ist Ausdruck unseres Bemühens, moderne Weine zu schaffen, die den einzigartigen Charakter unseres Territoriums widerspiegeln. Ein uralter Wein, der dank eines modernen Systems zur Trocknung der Beeren sehr aktuell ist. Mit seinen explosiven Duftnoten nach tropischen Früchten, Jasmin und kandierten Zitrusfrüchten ist er gleichzeitig komplex und liebenswürdig. Der ideale Begleiter der großen sizilianischen Tradition an Süßspeisen und Eisspezialitäten.



Vinifikation Die Trauben werden gut gereift in der zweiten Augushälfte gelesen und in Kisten zu 5 kg gelegt, die 45 Tage lang bei 23° C in einem gut belüfteten Raum verbleiben. Wenn die Trauben etwa die Hälfte ihres Gewichts verloren haben, erfolgt die Pressung; sodann fermentiert der so gewonnene Most, der besonders zuckerhaltig ist, langsam über einen Monatlang in Gärbehältern aus rostfreiem Stahl. Im Juni wird der Wein auf Flaschen gezogen und bewahrt sein überreiches Aroma

Lagerungsfähigkeit Lang; wie bei allen Süßweinen arbeitet die Zeit auch für ihn

Bei der Verkostung

Farbe Glänzend goldgelb

Nase Dicht, mit Anklängen an getrocknete Aprikosen, Mangos, Orangenschalen, Mispeln und Datteln. Nuancen von Pistazien- und Vanillecreme. Der fruchtige Aspekt verschmilzt mit den Aromen von Darjeeling-Blättern, Mimosen- und Orangenblüten, Sesam und Ingwer. Ein Zusammenspiel, das an alle Düfte der sizilianischen Patisserie erinnert

Gaumen Die Süße setzt sich mit Anmut gegenüber den säuerlichen und alkoholischen Komponenten durch. Der Wein fließt cremig, dickflüssig, fast schon schwer. Die Säure belebt den üppigen, sehr langen Abgang im Mund

Serviervorschläge Passt zu Süßigkeiten aus Riposto, Trockenobst, reifem Käse

Aus der Küche des Hauses Planeta *cassata siciliana* nach Art von Tante Marina, Orangen-Granita, Ricotta-Torte

Aus der sizilianischen Küche Klostergebäck, *trionfo di gola*, Cassata aus dem Ofen, Gelatine von Zitrusfrüchten, Cannoli, *cubbaita di giuggiulena*

Aus unserer Küche La Foresteria Pudding aus frittiertem Reis mit Mandelschaum und Safraneis, Passito-Parfait mit getrockneten Feigen und Zimtquitten

