

Ben Ryé 2019

Collezione Vini Icona: grandi etichette dalla personalità unica.



Ben Ryé 2019 si presenta dal bouquet molto intenso in cui spiccano le note legate all'uva passa: albicocca e scorze d'arancia candita. Al palato offre innumerevoli sensazioni che spazzano da sentori fruttati a delicate note di macchia mediterranea offrendo una straordinaria freschezza che bilancia la dolcezza. La sua complessità è arricchita da un finale sapido e molto persistente.

DENOMINAZIONE: Passito di Pantelleria Doc.

UVE: Zibibbo (Moscato d'Alessandria)

ZONA DI PRODUZIONE: isola di Pantelleria (Sicilia sud-occidentale); contrade: Khamma, Tracino, Mueggen, Serraglia, Gibbiuna, Barone, Martingana, Bukkuram, Favarotta, Punta Karace, Bugeber, Karuscia.

TERRENI E CLIMA: altitudine da 20 a 400 m s.l.m.; Orografia: complessa, tipicamente vulcanica, con terreni coltivati prevalentemente su terrazzamenti. Suoli: sabbiosi di origine lavica a reazione sub-acida o neutra; profondi e fertili, ben dotati in minerali. Pantelleria è l'isola del sole e del vento con inverni miti e poco piovosi, estati asciutte e ventilate.

VIGNETO: le viti sono coltivate, all'interno di conche, ad alberello pantesco basso. La vite ad alberello di Pantelleria è stata iscritta nella Lista del Patrimonio dell'Umanità UNESCO in quanto pratica "creativa e sostenibile". Densità impianto di 2.500 piante/ha con una resa di circa 40-50 q.li/ha. L'età media delle vigne è intorno ai 60 anni. Alcune piante franche di piede, sopravvissute alla filossera, superano i 100 anni.

ANNATA: a Pantelleria dove Donnafugata coltiva 68 ettari di vigneto dislocati in 14 diverse contrade, quella del **2019** è stata un'annata leggermente più piovosa, registrando 505 mm di pioggia rispetto alla media di 466 mm*. La quantità di **Zibibbo** prodotta è stata inferiore rispetto alle ultime due annate. Ad influire su questo risultato è stata la primavera particolarmente fredda e ventosa. *Si considerano le precipitazioni registrate dall'1 ottobre al 30 settembre dell'anno successivo; la media viene calcolata a partire dalla vendemmia 2013.

VENDEMMIA: Raccolta manuale in cassette con attenta selezione delle uve in vigna. La vendemmia dello Zibibbo a Donnafugata si protrae tradizionalmente per circa 4 settimane, nelle contrade che differiscono per altitudine, esposizione, vicinanza o lontananza dal mare; la vendemmia è iniziata il 17 di agosto e si è conclusa il 12 settembre.

VINIFICAZIONE: alla ricezione in cantina, ulteriore selezione delle uve sul tavolo vibrante prima della pressatura soffice. Fermentazione in acciaio a temperatura controllata; al mosto in fermentazione si aggiunge - a più riprese - l'uva passa sgrappolata a mano e selezionata. Durante la macerazione l'uva passa rilascia il suo straordinario patrimonio di dolcezza, freschezza e personalissima aromaticità. Il processo di vinificazione (fermentazione e macerazione) dura oltre un mese. Affinamento: in vasca per 8 mesi e almeno 12 mesi in bottiglia prima di essere commercializzato.

DATI ANALITICI: alcol 14,20 % vol., acidità totale 7,3 g/l., pH: 3,85, zuccheri residui: 194 g/l.

NOTE DI DEGUSTAZIONE (29/07/2021): Ben Ryé 2019 ha un colore dorato con luminosi riflessi ambrati. Dal bouquet molto intenso in cui spiccano le note legate all'uva passa: albicocca e scorze d'arancia candita; presenta anche delicati sentori di macchia mediterranea. Al palato offre la sua proverbiale e straordinaria freschezza che bilancia la dolcezza. Al tipico sapore dell'uva di Zibibbo appassita si fondono innumerevoli sensazioni fruttate e sentori di erbe aromatiche e miele. La sua complessità è arricchita da un finale sapido e molto persistente.

LONGEVITÀ: oltre 20 anni.

QUANDO DESIDERI: un'esperienza esclusiva e memorabile. Goderti sensazioni uniche nel tempo. Arricchire la tua collezione con vini inimitabili e longevi. Fare un regalo di prestigio.

CIBO & VINO: perfetto con pasticceria secca, cioccolato e crostate con marmellata o ricotta. Da provare anche con formaggi erborinati e foie gras. Straordinario da solo, come vino da meditazione. Servirlo in calici di media grandezza, con leggera svasatura, può essere stappato al momento. Ottimo a 14°C.

DIALOGO CON L'ARTE: dall'arabo "Figlio del vento" perché il vento che soffia fra i grappoli è una costante a Pantelleria. Ed il vento dell'isola porta con sé un carico di profumi così intensi da poterli toccare. L'etichetta d'autore celebra l'amore, la cura e la fatica della viticoltura eroica su un'isola unica e affascinante. Un ritratto dolce ed avvolgente che ne svela l'essenza.

PRIMA ANNATA: 1989.