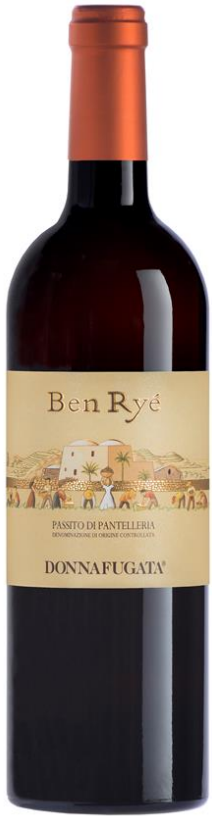


DONNAFUGATA®

Ben Ryé 2021

Tenuta di Pantelleria: là dove l'alberello è Patrimonio dell'UNESCO

Ben Ryé 2021 stupisce per la grande fragranza e complessità del bouquet che spazia da note fruttate a sentori di macchia mediterranea. Al palato è intenso e persistente, con uno straordinario equilibrio tra freschezza e dolcezza. Un Passito di Pantelleria ammaliante tra i vini dolci più apprezzati al mondo.



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

DENOMINAZIONE: Passito di Pantelleria Doc.

UVE: Zibibbo (Moscato d'Alessandria).

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 per ettaro con una resa di circa 40-50 q.li per ettaro. L'età media delle vigne è superiore ai 60 anni. Alcune piante franche di piede, sopravvissute alla fillossera, superano i 100 anni.

ANNATA: sull'isola di Pantelleria quella del 2021 è stata un'annata meno piovosa, registrando 342 mm di pioggia rispetto alla media di 449 mm*. Le condizioni avute, prive di eventi climatici avversi in fase di fioritura ed allegagione, hanno creato le premesse per una produzione molto buona. Un agosto caldo ha influito sulle quantità di uva prodotta che è stata inferiore alla media. Ottima la qualità delle uve attentamente selezionate e portate in cantina. *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 3-4 settimane, nelle contrade che differiscono per altitudine, esposizione, vicinanza o lontananza dal mare; la vendemmia è iniziata il 16 di agosto e si è conclusa l'8 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 5 mesi e almeno 8 mesi in bottiglia prima di essere commercializzato.

DATI ANALITICI: alcol 14,40 % vol., acidità totale 7,2 g/l., pH 3,78, zuccheri residui 197 g/l.

NOTE DI DEGUSTAZIONE (3/11/2022): Ben Ryé 2021 ha un colore dorato con luminosi riflessi ambrati. Dal bouquet molto intenso con note fruttate di albicocca, pesca gialla e scorza di arancia candita, tropicali di mango e papaya, seguite da sentori di macchia mediterranea. In bocca si ritrovano le note fruttate e i sentori di erbe aromatiche, unite a dolci nuance di miele. Intenso e persistente, con uno straordinario equilibrio tra freschezza e dolcezza, Ben Ryé è un Passito di Pantelleria ammaliante, tra i vini dolci più apprezzati al mondo.

LONGEVITÀ: oltre 20 anni.

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.

COLLEZIONE Vini Icona: grandi etichette dalla personalità unica. **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

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.