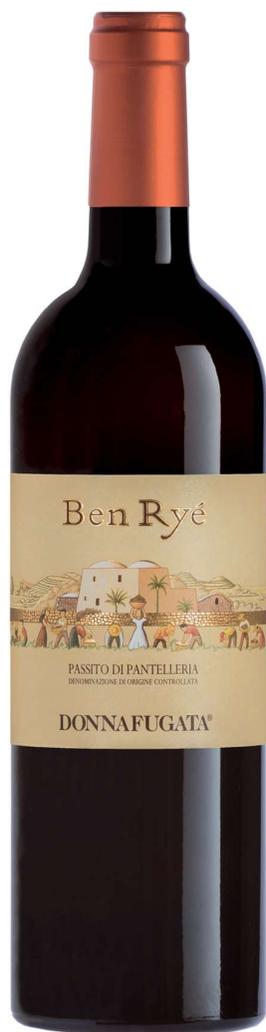


# Ben Ryé 2023

## Passito di Pantelleria Doc

*Ben Ryé 2023 stupisce per la fragranza del bouquet che spazia da note fruttate a sentori di macchia mediterranea. Al palato è intenso e persistente, con equilibrio tra freschezza e dolcezza.*



**ZONA DI PRODUZIONE**  
Sicilia sud-occidentale, isola di Pantelleria.

**UVE**  
Zibibbo.

**TERRENI E CLIMA**  
Prevalenza di terreni con altitudine da 20 a 400 m s.l.m., orografia complessa tipicamente vulcanica e terreni coltivati prevalentemente su terrazzamenti. Suoli sabbiosi di origine vulcanica. Clima mediterraneo: 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 pratica agricola della vite ad alberello di Pantelleria è stata iscritta nella Lista del Patrimonio dell'Umanità UNESCO in quanto "creativa e sostenibile".

**ANNATA**  
Quella del 2023 è stata un'annata sfidante: le abbondanti piogge del mese di maggio e le alte temperature che si erano protratte per una decina giorni a luglio, hanno imposto scrupolose pratiche agronomiche di lotta integrata e gestione eco sostenibile. Complessivamente si sono registrati 589 mm di pioggia contro i 473 mm di media\* dell'isola. Rispetto all'annata precedente che era stata generosa, nel 2023 si è avuto un calo produttivo dovuto all'andamento climatico che ha determinato la produzione di grappoli meno compatti e con acini più piccoli e leggeri. Il ciclo vegeto produttivo si è concluso regolarmente dando vita ad uve ben mature. \*I dati pluviometrici sono rilevati dal SIAS, Servizio Agro-meteorologico Siciliano, stazione di Pantelleria; si considerano le precipitazioni registrate dal 1° ottobre al 30 settembre dell'anno successivo; la media è 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 per alcune settimane, nelle varie contrade che differiscono per altitudine, esposizione, vicinanza o lontananza dal mare. La vendemmia 2023 è iniziata nella prima metà di agosto (nelle contrade più precoci come Punta Karace), con le prime uve destinate all'appassimento. Dopo Ferragosto è proseguita la raccolta sia delle uve da far appassire che di quelle per la produzione del mosto fresco, secondo l'epoca di

maturazione dello Zibibbo nelle diverse contrade. La vendemmia si è conclusa il 16 settembre registrando un calo produttivo. Ottima la qualità delle uve portate in cantina.

**VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO**  
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 patrimonio di dolcezza, freschezza e aromaticità. Il processo di vinificazione (fermentazione e macerazione) dura oltre un mese. Affinamento: in vasca per circa 5 mesi e almeno 16 mesi in bottiglia prima di essere commercializzato.

**NOTE DI DEGUSTAZIONE**  
Ben Ryé 2023 ha un colore dorato con luminosi riflessi ambrati. Dal bouquet intenso con tipiche note di uva passa, albicocca, agrumi e scorza di arancia candita seguite da sentori di macchia mediterranea. In bocca si ritrovano le note fruttate e sentori balsamici uniti a dolci nuance di miele. Intenso e persistente, caratterizzato da equilibrio tra freschezza e dolcezza (28/8/2025).

**LONGEVITÀ**  
Oltre 20 anni.

**ETICHETTE D'AUTORE**  
Dall'arabo "Figlio del vento" perché il vento che soffia fra i grappoli è una costante a Pantelleria. E 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 e avvolgente che ne svela l'essenza.

**A TAVOLA**  
Da abbinare con pasticceria secca, cioccolato e crostate con marmellata o ricotta. Da provare anche con il "salato" come la bottarga di tonno, i formaggi stagionati o erborinati e con pietanze che sono esaltate dalla freschezza e dalla ricchezza del Ben Ryé. Da solo, come vino da meditazione. Servirlo in calici di media grandezza, con leggera svasatura, può essere stappato al momento. Ottimo a 12-14° C.

**DATI ANALITICI**  
alc 14,5% vol., acidità totale 7,9 g/L, pH 3,87, zuccheri residui 199 g/L.

**PRIMA ANNATA**  
1989.

