



Ben Ryé 1998

Un vino dolce italiano tra i più apprezzati nel mondo

Collezione Vini Icona:

Grandi etichette dalla personalità unica

Ben Ryé 1998, dotato di straordinaria personalità e profondità visibili fin dal colore, si presenta giallo ambrato lucente. Dopo le prime intense note di albicocca e pesca, i profumi si rincorrono tra meandri di sensazioni dolci di fichi secchi e miele, erbe aromatiche, note minerali. Al gusto impressiona per la notevole complessità data dall'avvenuta fusione tra dolcezza, sapidità e morbidezza. Lunghezza finale con ritorno armonico dei profumi.

Denominazione: Passito di Pantelleria Doc

Varietà: Zibibbo (Moscato di Alessandria)

Zona di produzione: Sicilia Sud Occidentale - Isola di Pantelleria

Annata meteorologica: Inizio annate calde ed asciutte.

Raccolta: Raccolta manuale in cassette con attenta selezione delle uve in vigna.

Resa per ettaro: 40-50 q

Vinificazione: 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.

Affinamento: 4-5 mesi in vasca 6 mesi in bottiglia

Alcool e dati analitici: alcol: 14.99%, acidità totale: 6.67 g/l, pH: 4.01

Residuo zuccherino: 134 g/l

Longevità: Oltre 30 anni.

Prima annata: 1989

L'etichetta: 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.

A tavola: con anatra caramellata, formaggi erborinati, foie gras, pasticceria secca e cioccolato d'autore. Straordinario da solo, come vino da meditazione