

DONNAFUGATA®

Ben Ryé 2008

Tipologia: bianco naturale dolce
Passito di Pantelleria Doc.

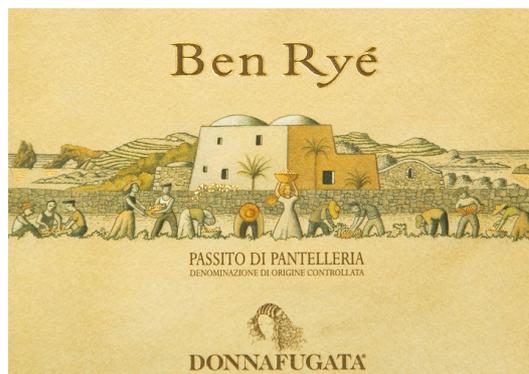
Uve: Zibibbo (Moscato d'Alessandria).

Zona di produzione: Sicilia sud-occidentale, isola di Pantelleria; contrade: Khamma, Mulini, Mueggen, Serraglia, Gibbiuna, Barone, Martingana, Bukkuram, Favarotta, Punta Karace.

Altitudine: da 20 a 400 m s.l.m.

Orografia: terrazzamenti su terreni prevalentemente in pendenza.

Suoli: sabbiosi di origine lavica a reazione sub-acida-neutra; profondi e fertili, ben dotati in Fosforo, Potassio e Zinco.



VIGNETO

Allevamento e potatura: le viti sono coltivate manualmente all'interno di conche ad alberello pantesco basso, costituito da due a quattro branche e caratterizzato da espansione orizzontale. Età delle vigne fino a 100 anni.

Densità impianto: da 2.500 a 3.600 piante per ettaro.

Rese per ettaro: circa 40 q.li/ha.

Annata: andamento climatico regolare; ottima vendemmia, iniziata il 17/8 e proseguita fino al 20/9 secondo le epoche di maturazione nelle diverse contrade dell'isola. Le buone escursioni termiche hanno contribuito ad esaltare la carica aromatica dello Zibibbo. Il Ben Ryé 2008 sfodera una straordinaria ricchezza e complessità.

CANTINA

Fermentazione: in acciaio a temperatura controllata; al mosto in fermentazione si aggiunge - a più riprese - l'uva passa sgrappolata e selezionata a mano. Durante la macerazione l'uva passa rilascia il suo straordinario patrimonio di dolcezza, freschezza e personalissima aromaticità.

Affinamento: in vasca per 4-5 mesi e almeno 6 mesi in bottiglia prima di essere commercializzato.

Dati analitici: alcol 14,13 % vol., acidità totale 7,16 g/l., pH: 3,82, zuccheri residui: 203 g/l.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Descrizione (2/12/2009): il Ben Ryé 2008 è brillante, consistente e di colore giallo ambrato. Al naso spiccano le note intense di frutta matura (soprattutto di albicocca e pesca) che si fondono con grande armonia a sfumature salmastre e minerali. In bocca è dolce, avvolgente e regala un senso di pienezza perfettamente bilanciato dalla freschezza. Un Ben Ryé che conferma i migliori auspici, con imponenza ed eleganza.

Longevità: oltre 15 anni.

VIVERE IL VINO

Cibo & vino: con formaggi erborinati o stagionati, con dolci a base di ricotta. Con il cioccolato, da provare con il gianduia o con i "De Bondt Ryé". Straordinario da solo, come vino da meditazione. Servirlo in calici a tulipano di media grandezza, con leggera svasatura, può essere stappato al momento. Ottimo a 14°C.

Situazioni: straordinario vino da meditazione, per chi legge o ascolta musica. Ideale coronamento di una cena formale o dolce conclusione di un appuntamento romantico.

Arte e vino: 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. Una nuova etichetta d'autore celebra la 20° vendemmia del Ben Ryé. L'immagine racconta 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.